

Cala Millor

7

Número 62 - 10 de Julio de 1992 - 125 Ptes.



1892 • 1992

CENTENARI

AJUNTAMENT DE SANT LLORENÇ DES CARDASSAR

L'AJUNTAMENT DESITJA UN BON CENTENARI
A TOTS ELS LLORENCINS

RESTAURANTE LA SANTA MARIA

«CASA PATRICIO»



En Cala Millor, frente Hotel Vista Amer. Además de un clima agradable e íntimo, dispone de amplias instalaciones para la celebración de comuniones, bautizos, bodas y comidas de negocios. Pida presupuesto sin compromiso.

PARA RESERVAS E INFORMACION
LLAME AL TELEFONO 81 32 30

ASADOS AL ESTILO CASTELLANO
CALDERETA DE LANGOSTA
CORDERO LECHAL
CABRITO LECHAL
O
LA INCONFUNDIBLE LECHONA

La Calidad es su base

PATRICIO SIEMPRE HACE BUENA COMIDA

Edita e imprime:
Informacions Llevant, S.A.
Dep. Legal: PM 1535-89
Apartado 13. Son Servera
Tel. 56 81 65 - 56 75 63

Directora:
Isabel Servera

Ayudante Dirección:
Masese

Publicidad y Redacción:
Pilar Mosqueda

Fotógrafo:
Sebastià Vives

Deportes:
Jaime Fernández

Suscripciones y Sucesos:
Miguel Marín

Distribución:
Carlos Fernández
María José Serrano

Coordinación:
Marga Serrano
Pilar Mosqueda

Colaboradora especial:
Bel Brunet

Corresponsal de St. Llorenç:
Joan Fornés

Corresponsal de S. Carrió:
María José Torres

Colaboradores:
Miguel Servera Alzamora
Ana Subirón
Planas Sanmartí
Escuelas Cala Millor
Asociación de Padres
Ignasi Umbert
Romeo Sala
Sebastiana Carbonell
Toni Nebot
Asociación de Vecinos
Asociación Hotelera C. Millor
Bartomeu Amengual
Antoni Sansó
Ama McNeely
Blázquez
Joan Plà
Robi de B.
Antoni Lluís Servera
Jaume Cladera
Andrés Ferrer
Francisco Obrador
Antonio Tarabini
Joan Carles Gomis
Juan Salas
Claudia
Juan Sastre
José Luis Vives
Albert Sansó
Planas Sanmartí
Ana Subirón

Los artículos aparecidos en esta
Revista, expresan únicamente la
opinión de sus autores



1.892 CENTENARI 1.992

Que un membre de la nostra comunitat compleixi cent anys és sempre motiu d'alegria, i aquesta alegria se sol plasmar en una festa popular. Però per al protagonista també és motiu de reflexió, de pegar una ullada cap enrera i veure el que ha estat la seva vida, si s'han complit els somnis d'infantesa, si els objectius que s'havia marcat a la juventut s'han duit a terme. Reflexiona sobre el que hauria d'haver fet i no ha fet, sobre les coses bones i dolentes de la seva vida; cerca, en definitiva, la pau interior, una vegada cobert el cicle vital.

Però quan es trata d'un poble, de tota una comunitat, la cosa canvia, encara que cent anys sien relativament pocs si els comparam amb aquestes ciutats que ja han celebrat el mil·lenari, o fins i tot, amb els pobles veïnats que ens duen alguns centenars d'avantatge. Però, certament, cent anys d'un poble, en que sien els primers, són temps suficient per diferenciar la personalitat en relació als altres. I no és que aquesta personalitat sigui millor ni pitjor que la resta, simplement és la seva i això la converteix en única. Poc a poc aquest sentiment d'exclusivitat, a vegades exageradament localista, anirà formant la característica dels artanencs, serve-rins, manacorins o llorencins.

Sant Llorenç, en aquest mes de juliol, fa cent anys que amollà la mà del seu pare Manacor i camina pel seu compte. De llavors ençà, amb encerts i equivocacions, ha seguit el seu camí i ha deixat d'esser aquell poble eixut i pobre que Salvador Galmés ens presen-

tava a la seva obra narrativa. Certament, el nostre poble no era gran cosa ara fa cent anys, però amb el treball de la seva gent s'ha sabut posar en marxa cap al futur.

Durant aquests cent anys han canviat molt les coses: Sant Llorenç ha passat d'esser un poble quasi totalment agrícola a formar una societat post-industrial, dedicada als serveis; d'esser un poble quasi analfabet, a reduir l'analfabetisme a una pura anècdota. És veritat que en alguns aspectes s'ha hagut d'esperar massa temps: la canalització de les aigües, la creació de zones verdes, la dinamització cultural per part dels poders públics..., però també ho és que en aquest aspecte no som gaire originals, ja que, dissortadament, per tot arreu la butxaca i el ca no han crescut en la mateixa proporció.

Però poc a poc es van superant aquestes mancances i Sant Llorenç, avui, a cent anys d'aquella primera passa com a poble responsable del seu destí, sense voler de cap manera oblidar el passat, camina cap a un futur que, de segur, serà millor, més dinàmic, amb una juventut que l'empenyerà fins al lloc que es mereix. Si aquesta juventut no oblidà l'esforç que generacions anteriors han fet per conformar la nostra personalitat, el nostre caràcter i l'orgull d'esser llorencins, el futur està assegurat.

Ignasi Umbert, ex-Batlle de Sant Llorenç i Pep Cortés Director «Flor de Card»

PREGÓ DEL CENTENARI

per Guillem Pont

És una xifra una mica màgica, potser perquè és una meta d'esperança de vida desitjada i a la qual molt poca gent poc arribar.

Cents anys.

Segons la perspectiva en que es mirin poden semblar una eternitat, i segons com un alè.

Si ho miran des de molt amunt, i ho analitzam des de l'aparició de l'home sobre la Terra, cent anys representen un no res, tretze segons d'un any.

Des de ses coves de s'Homonet o el santuari de Ca n'Amer als hotels de la costa, passant per la basílica de Son Peretó o la imatge romànica de la Mare de Déu Trobada i la capella de Son Vives, de la mateixa època, hi ha un munt de generacions de persones que han estimat i treballat aquesta mateixa terra llorencina. Certament cent anys són quasi res.

Però si ens fixam amb les rues de l'amo en Pere Antoni, i posam en joc la imaginació, o si llegim «Flor de Card», la contarella del capellà Capi-rró, ens n'adonarem del que són cent anys; aquests darrers cent anys que ha viscut Sant Llorenç.

Quantes coses no haurà viscut l'amo en Pere Antoni!

La gent, habitualment descalça, es desplaçava sempre a peu i treballava de sol a sol en allò que podia o sabia.

Apareixen els velocípedos, passa el primer carro de foc, s'estableixen possessions i la gent es fa petit propietari, alguns cerquen a terres americanes el benestar que no troben aquí.

La revolució del tren, pels jornals i per la facilitat del transport, la construcció de s'Escola Nova...

L'important paper de la dona per a l'economia familiar, mercadejant amb l'aviram a foravila o treballant a la vila, amb els moneders, amb les perles o els brodats...

El parèntesi de la guerra i la postguerra...

L'aparició de la televisió i, fonamen-



Guillem Pont

talment del turisme, havien de provocar un canvi radical en el costums llorencins. Fins al punt que de el Sant Llorenç d'avui res a veure té amb aquell Sant Llorenç que possibilità les primeres eixides infantils i juvenils de l'amo en Pere Antoni.

Els Beatles, els bikinis, la cultura americana... Un canvi radical, lent al principi però que augmenta fins arribar al frenesí on l'únic que permanence és el canvi continu.

Amb pluges de informació, modes externes i on, segons assenyalen, encara estan per descobrir gairebé la totalitat de les eines que tindrem dins la cuina a l'any 2000.

Però malgrat tot, hi ha una manera peculiar de xerrar, de pensar... un substracte cultural que s'anat amuntant al llarg de generacions, que tots hem mamat i que tamisa les noves modes i costums.

Alguns ho anomenen seny, d'altres idiosincràcia o manera d'ésser.

Certament som fills d'una terra, d'una llengua, d'uns costums, d'un país que conforma la nostra personalitat. Amb defectes i virtuts, però singular.

Que es caracteritza, per exemple, en la manera que tenim de distingir diferents tonalitats de blaus o de veure el color de les pedres o d'olorar el camp.

En la sensació que ens provoca el sentir la cansueta quan la mare parla o dorm un infant.

Al transmetre, inconscientment, de

pares a fills, uns determinats models de conducta i uns determinats valors que aquí consideram imprescindibles a diferència del que pensen a altres parts del món.

Al parlar una determinada llengua, amb els missatges d'estructura mental que comporta.

En la sensació de familiaritat que tots tenim quan oim els compassos d'una mateixa o al tastar un aguiat o una pasta feta amb saïm de porc o amb oli d'oliva.

Aquestes petites coses que ens fan ésser diferents dels alemanys o dels americans, i fins i tot dels artanencs o dels serverins.

Certament som hereus d'un patrimoni cultural, concret i determinat. Aquell que ens ha facilitat els avantpassats i que tenim l'obligació, el deute moral, de transmetre als nostres fills.

Amb sinceritat he de dir que tenc una certa ànsia de que les futures generacions no ens retreguin tot allò que, per obra o omissió, no hem estat capaços de conservar, de la mateixa manera que els joves alemanys demanen comptes a pares i padrins de tot allò que van consentir en temps de la guerra.

I precisament per això, he d'agrair la possibilitat d'aquest pregó, la possibilitat de poder cridar, públicament, aquesta obligació moral que tenim tots ple-gats de transmissió de patrimoni, entés en sentit ampli i plural.

Una possible sortida, la que hem sembla més factible i pràctica, des del meu veure, passa per la planificació i disseny d'un pacte social, amb intervenció de tots els polítics i entitats, capaç de planificar i dissenyar, ara, el Sant Llorenç que volem per a l'any 2092, segon centenari de la independència administrativa.

La idea, que no té res d'original, ja és a l'aire.

Gràcies.

PREGÓ DEL BATLE DON MIQUEL VAQUER

Honorable Sr. Conseller de Funció Pública, D. Joan Cimarro, en representació del President de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Honorable Consellera de Cultura, Educació i Esports, D^a Maria Antònia Munar.

Batle de Manacor, D. Gabriel Bosch, ex-batles de Sant Llorenç.

Digníssimes autoritats. Senyores i Senyors.

-Era el dia 3 de juliol de 1892, fa cent anys; el lloc era provisional; la finalitat només una; fer efectiva la comunicació rebuda del Governador per la qual s'autoritzava la constitució de l'Ajuntament de Sant Llorenç des Cardassar, així es reunien les persones que donaven suport al primer acte oficial... Havia nascut un nou municipi...

-Per això consider que avui és un gran dia per tots nosaltres ja que es compleixen cent anys de la nostra independència del veïnat terme Municipal de Manacor.

-Per aquest motiu celebrem aquesta festa, és el «primer centenari»; i com a Batle tenc l'honor i el deure de dirigir-vos unes paraules per tal de fer una petita reflexió ja que la història del nostre poble ja l'han feta uns altres.

-Fa cent anys els nostres avantpassats varen considerar que havien arribat a la majoria d'edat, aflorava dins ells un sentiment d'autosuficiència i volien autoorganitzar-se per ells mateixos separant-se de Manacor i creant un nou municipi. A tot això ho aconseguiren, havien arribat al convenciment de que tenien capacitat, era el fruit del treball,



El batle de Sant Llorenç, el gran dia de la festa

els llorencins han estat, i esper que així continuïn, molt treballadors, com exemple basta mirar les nostres muntanyes, allà queda demostrat es reflecteix l'esforç que realitzaren a una època i en unes condicions totalment distintes a les actuals, de veritat ens hem de sentir orgullosos dels que ens han precedit.

-Des d'aquell dia han passat moltes coses; unes de dolentes (hi ha una guerra); altres de bones (hem tengut un gran creixement econòmic). Aquest Sant Llorenç d'avui no és el dels nostres padrins, ells s'havien de desplaçar a peu o en carro per anar a la feina, només uns pocs privilegiats després tendran bicicleta, quan avui quasi tots disposam de coche per anar al treball. Noltres, els que avui celebrem aquesta festa hem recollit el fruit d'aquell treball, d'aquell esforç dels homes i dones d'ahir. Mirant al darrera no podem sino sentir-nos orgullosos d'esser llorencins. Pocs n'hi ha de pobles que hagin sortit del no res i noltres quasi ho hem fet.

-Però també cal mirar endavant perquè hem de continuar, no res no s'atura, i aquest «geni» llorencí no s'ha de perdre i si venen temps no tant bons com els darrers que hem viscut ens ajudarà a salvar els obstacles que s'ens posin al camí. I mai ens hem d'oblidar que si entre tots hem aconseguit una indústria turística, que en el nostre terme es pot considerar important font d'ingressos per el Municipi, i malament que en aquests moments no sia tan bona com voldriem, tenim l'obligació de seguir lluitant per aconseguir entre tots una estabilitat i un bon nivell de vida que jo desig per a tots.

-Amb aquest aspecte, el Sant Llorenç d'avui i tots els llorencins som com eren els nostres avantpassats «molt treballadors», per això si no defallim en la nostra tasca, entre tots aconseguirem l'objectiu que és la prosperitat i el benestar per tots així com la unió dels fills d'aquest poble que avui compleix cent anys de la seva independència.

Moltes gràcies



LIMPIEZAS

M. Ruiz

LIMPIEZA DE CRISTALES, MOQUETAS,
ALFOMBRAS, COMUNIDADES,
DISCOTECAS, OBRAS, CHALETS,
HOTELES, ETC...

PULIDO, ABRILLANTADO Y
VITRIFICADO DE SUELOS
TRATADO DE BARRO Y CERAMICA
DESINSECCION

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Son Servera. Cala Millor

El Arenal

C'an Picafor

☎ 58 61 44

☎ 49 14 31

☎ 85 12 74

Tel. 84 49 90 - Manacor

HIMNE A SANT LLORENÇ

Per la glòria d'aquest poble
llorencins haurem de lluitar
i formant tots una pinya
cantam a la llibertat.

Poble de molt bona gent
i cultural
que pregon a als quatre vents
la dignitat de tots els homes i les

dones

i en un abraç s'han unit
per a lluitar per lo seu.

Platges de Sa Coma i Cala Millor
d'aigua cristallina com
si un mirall
ens reflectarà en la distància
a Son Carrió i a s'Illot
cara a llevant i ponent.

El card en l'escut és molt important
perquè és l'emblema de la tradició
la banda de música va caminant
que és l'orgull d'un poble
que es sent cultural.

La mare de Déu trobada va esser
en camp de Son Vives

per un bon pastor
l'Església en la plaça
l'abriga avui
i el que la contempla
es sent llorencí

Aquí estam tots
cantant a una veu
que ens guia la llum
i en bona senda anam
glòria a un troç d'una illa
a on està Sant Llorenç
i visca la seva gent.

Sant Llorenç, Sant Llorenç
Visca Sant Llorenç.

Autor: Francisco Sapiña



Limpiauto Son Servera, S. A.

Servicio Oficial

Llame al Tel. 567 008 - 525

**Reparación de golpes con bancada
y plantillas.**

Pintura al horno. Todos los colores.

Presupuestos ajustados

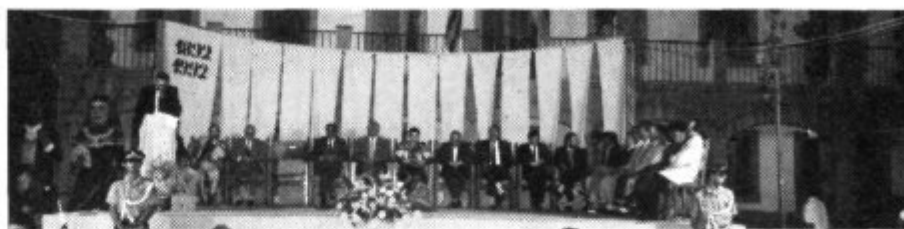
6 meses de garantía

LA EMOCIÓN DE UN PUEBLO EN LA CONMEMORACIÓN DE SU CENTENARIO

El día 3 de julio fue un día de júbilo y fiesta mayor en el Municipio de Sant Llorenç: se celebraba su primer centenario como municipio independiente.

El acto institucional comenzó a las 20'00 h. con la llegada de las autoridades. Los actos estuvieron presididos por los Alcaldes de Sant Llorenç Miguel Vaquer y el de Manacor, Gabriel Bosch. En representación del Presidente de la Comunidad Autónoma que se hallaba de viaje, vino el Conseller de la Fundación Pública Don Juan Simarro y la Consellera de Cultura Doña María Antonia Munar, otras muchas autoridades autonómicas no pudieron estar presentes por celebrarse este mismo día el día de Baleares en Sevilla.

Si estuvieron presentes la Corporación en Pleno y los Alcaldes que durante estos cien años han ocupado la presidencia del Consistorio y que aun



Pleno sustitucional del Centenario de Sant Llorenç

viven; sus nombres son ONOFRE SOLER, TOMAS ROSSELLÓ, MIGUEL VAQUER, IGNACI UMBERT, BARTOLOMÉ BRUNET, BARTOLOMÉ PONT Y OTRA VEZ MIGUEL VAQUER.

El Pregón del Centenario lo dijo con brillantez el Sr. Guillem Pont. Con anterioridad se había celebrado una misa solemne presidida por el Vicario General de la Diócesis Joan Bestard en representación del Obispo de Mallorca y diez sacerdotes.

El Pleno Institucional que tuvo lugar en la plaza del Ayuntamiento comenzó con unas palabras del Alcalde de Manacor, seguidamente estuvo muy acertado y emocionado el parlamento del Alcalde de Sant Llorenç así como también de brillantes y con conocimientos de causa fueron los parlamentos realizados por los Consellers Sra. María Antonia Munar y Sr. Joan Simarro.

¡Por muchos años Sant Llorenç y Felicidades a todos!

Isabel Servera

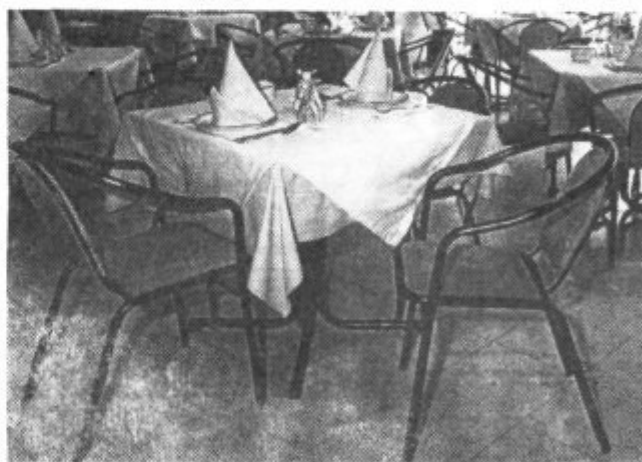
SUMINISTROS MURILLO

**Almacenista hostelería y distribuidor
de fábricas en exclusiva para esta parte de la isla**

**DISPONEMOS de una amplia
gama de toallas con posibilidad
de anagrama, sábanas de todas
las medidas y almohadas y
fundas de almohadas.**

**Además realizamos mantelería
para restaurantes a medida y
de muy diversas variedades.**

**Hacemos saber que disponemos de
pintura para interior, exterior, madera,
hierro y un largo etc.**



Damos lujo y calidad a su restaurante.

C/ Juana Roca, 39

Tel. y fax: 56 73 21

Son Servera

1892 • 1992
CENTENARI
AJUNTAMENT DE SANT LLORENÇ DES CARDASSAR

C O E M S A



La empresa COEMSA se une a las fiestas del Centenario y desea a todos los «llorencins» toda clase de felicidad.



Avenida Magnolia, 6
Urbanización Son Floriana
07559 Cala Bona
Tel.: (971) 585911
Fax.: (971) 585157



URBANIZACIONES • EDIFICACIONES • PROMOCION INMOBILIARIA

AGRUPACIÓN GASTRONÓMICA CALA MILLOR «BADIA DE LLEVANT»

El día 20 de septiembre tendrá lugar en nuestra zona la III MOSTRA gastronómica que la Agrupación Cala Millor «Badia de Llevant» viene organizando desde hace dos años. A tal efecto, el equipo del CALA MILLOR 7 ha considerado importante y relevante invitarles en nuestra sección de V.I.P.'s para que den a conocer sus ideas e inquietudes.

Hemos contado con la presencia de Aurelio Ucendo, Vice-Presidente, Melchor Riera Vice-Presidente, Tófol Moreno Secretario, Vicente Jiménez, Jefe de Prensa, Pepe Macías Tesorero, Juan Meroño Relaciones públicas y cierra la entrevista como dicta el protocolo, su Presidente, Manuel Serrano.

Son todos ellos gente estupenda y profesionales como la copa de un pino, que invierten horas de trabajos y de ilusión para conseguir que la gastronomía de nuestra zona sea cada vez mejor. Humanamente han conseguido quizás algo mucho más loable, y es que han fomentado el compañerismo entre ellos, y siendo de empresas distintas, ofreciendo cada cual su propio estilo y teniendo cada uno de ellos sus propios clientes; ya no son personas distantes, sino todo lo contrario: se han constituido en una Agrupación Gastronómica con un objetivo común.

Es de esperar y desear que los Ayuntamientos e Instituciones apunten este nombre en su agenda de «ayudas económicas». Sería estupendo. Gracias.

Isabel Servera Sagra
Fotos: Sebastián Vives



El Presidente de la Agrupación Manuel Serrano, junto a los Vice-presidentes Melchor Riera y Aurelio Ucendo, reciben la placa acreditativa de V.I.P. por parte del CALA MILLOR 7 de la mano de Angel Gil Sierra propietario del Rte. Noelia, junto a su esposa Encarnación Aguado.



De izquierda a derecha: Vicente Jiménez, Manuel Serrano, Angel Gil, Encarnación Aguado, Aurelio Ucendo e hijo, Juan Meroño. De pie y de derecha a izquierda: Melchor Riera, Miguel Marín y Pepe Macías.

HAGO UN LLAMAMIENTO DE COLABORACIÓN Y DE AYUDA A LOS AYUNTAMIENTOS E INSTITUCIONES ASÍ COMO TAMBIÉN A LA PRENSA Y A LAS PERSONAS MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA ISLA, DEL MUNDO DEL TURISMO Y DE LA CULTURA; LAS CUALES QUEDAN INVITADAS A LA III MOSTRA GASTRONÓMICA.

MANUEL SERRANO, PRESIDENTE DE LA AGRUPACIÓN GASTRONÓMICA

AURELIO UCENDO GRANDES, VICE-PRESIDENTE

Esta Agrupación Gastronómica nació a raíz de una comida entre amigos en la cual se habló de distintas cosas, pero todas ellas en torno a la gastronomía. Una de ellas fue que acabábamos de regresar muy entusiasmados de una muestra de cocina internacional que tuvo lugar en Londres y que además de hacer cientos de fotografías, vivimos experiencias inolvidables hasta tal punto que se nos ocurrió hacer algo parecido aquí en nuestra zona, pero al estar y vivir en distintos países con distintas costumbres había que adaptarlo a nuestro modo de ser y de vivir. De ahí surgió el embrión de la primera Mostra Gastronómica, que para poder realizarla en principio nos teníamos que constituir como Agrupación.

«Los compañeros nos ayudamos porque todos vamos a querer mejorarnos»

Aurelio Ucendo

De este modo, los del mundo de la Restauración comenzamos a agruparnos. Era evidente que necesitábamos muchas personas que pudieran organizar lo que pretendíamos y nadie mejor para ello que los compañeros. Al principio teníamos cierto temor de cómo podría resultar tal empresa, donde no queríamos de ninguna manera fracasar,

y al ver el éxito que tuvimos, seguimos trabajando y aquí estamos, ya a la puerta de la tercera Mostra. Porque en esta vida ya se sabe Isabel, que nadie te da nada de principio, hay que demostrar primero y ello cuesta mucho trabajo y empeño el poder demostrar a los demás lo que uno tiene «in mente» y poderlo llevar a cabo.

Que, ¿cómo goza de salud nuestra Agrupación? pues creo que es perfecta. Lo único que sucede es que cuando hay cosas a realizar donde no se gana dinero, se hacen porque tienes mucha ilusión y amas lo que haces, pero a lo mejor te cansas, pero los compañeros nos ayudamos porque todos vamos a querer mejorarnos. O sea, que la salud de nuestra Agrupación la veo bien, lo único que veo en este momento es que, claro, cada vez nos superamos y al su-

perarte hay más trabajo, más cosas que hacer y todos actualmente estamos muy atareados, eso... el «estrés». Quizás pudiera ser también que la gente no lo sabe apreciar, pero hay que seguir adelante y aunando, esfuerzos es la única forma que yo veo, además de la gran ilusión que todos tenemos, de resaltar la gastronomía de la zona del Levante.

MELCHOR RIERA, SION «D'ES PI», VICE-PRESIDENTE

Efectivamente Isabel, aunque me cuido en lo que haga falta y procuro ayudar donde haya un hueco que cubrir, mi cometido más específico es cuidar y seleccionar los vinos. Puedo decir que soy uno de los pioneros que comenzó a vender vinos mallorquines

y artesanos en esta zona, y cuando un cliente me pide un vino ofrezco primero un vino mallorquín, porque creo que los vinos mallorquines tiene calidad suficiente, no tan solo para salir al mercado con dignidad, sino también para presumir de ellos. En la 3ª Mostra todas las Bodegas de la isla estarán invitadas para su participación y estoy seguro que responderán a ella, incluso se dará una interesante charla sobre la denominación de origen entre otras relacionadas con los vinos.

«Los vinos mallorquines tienen calidad suficiente para salir al mercado y poder presumir de ellos».

Melchor Riera

¿Las dos primeras Mostras? sí, efectivamente podemos decir que fueron un éxito, desde los inicios a la actualidad de nuestra Agrupación.

Parece ser que los acontecimientos nos impulsan a crecer un poco demasiado deprisa y hay que estar al tanto en organizar actos que luego no podamos asumir, porque es evidente que necesitamos ayudas oficiales y no siempre las tenemos, pero hacemos todo lo posible para llevar siempre hacia adelante nuestros propósitos.

Este año pretendemos exteriorizar más la 3ª Mostra que este año se realizará

en «Sa Coma» en el gran Hipermercado GIGANTE, que reúne unas perfectas condiciones y que para ello contamos con la inestimable ayuda de su Director Señor Ripoll que nos ha brindado además su apoyo, así como también la Conselleria de Agricultura del Gobierno Balear, que desea potenciar los productos mallorquines y ofrecerá una degustación el día de la Mostra. A tal efecto ya hemos mantenido conversaciones con el Conseller Honorable Sr. P.J. Morey y su Director General Señor Darder. Y por nuestra parte haremos lo mismo que cada año, con más ilusión e ideas nuevas y también habrá degustación por parte de la Agrupación.

TÓFOL MORENO, SECRETARIO

Mi trabajo como tal es el normal en una Asociación en cuanto a todo el papeleo, etc. En cuanto a lo que hablamos sobre las personalidades a nivel de gastronomía que estoy llevando a cabo los contactos para que asistan a esta 3ª Mostra, tenemos ya confirmada la presencia de la enóloga Doña Isabel Mijares, una de las personas más entendidas de vinos en España. Como el año anterior, el Maestro Irizar nos honrará con su visita, vendrá también la Sra. Toñi Vicente, que quedó segunda en el Campeonato de cocineros de España después de Koldo Royo. Personalidades del mundo de la cocina del País

Vasco que tenían ilusión en poder asistir, no podrán hacerlo, porque parece ser que en estas fechas tendrá lugar el Certamen de cine de San Sebastián, así sucede también con Iñaki Aguirre que estará en la Expo de Sevilla.

¿Subvenciones o ayudas económicas?, pues más bien poco. Concretamente en Son Servera el año pasado

«La gastronomía es una forma de cultura»

Tófol Moreno

nos dieron cien mil pesetas y el Ayto, de Sant Llorenç, nada. Eso sí, estamos contentísimos con la Conselleria de Turismo que para la Mostra del pasado año nos otorgó una buena cantidad. Quisiera hacer constar que este año, el Presidente y yo fuimos recibidos por la consellera de Cultura Doña María Antonia Munar, la cual nos dijo que en su Conselleria no estaba previsto y que de ello se cuidaba la de turismo. Quiero repetir que desde mi punto de vista, la gastronomía es una forma de cultura y deseáramos que en ediciones posteriores se acordasen de nosotros.

También hemos cursado peticiones a

los distintos ayuntamientos de la zona, a la Conselleria de Turismo, a la de Agricultura, la cual se ha volcado en cuanto a los productos autóctonos en vías de constituirse en denominación de origen, y finalmente hemos pedido ayuda económica al Consell Insular de Mallorca.

Que, ¿cuáles son las cualidades de un buen cocinero? la base es haber empezado pronto y por desgracia yo empecé tarde; pero tengo un amor especial por la cocina, me gusta y he tenido la ayuda de un gran compañero mío que es Sión, el cual ha puesto confianza en mi dejándome desarrollar mi humilde intelecto respecto a la cocina. Un buen cocinero debe tener mucho amor por la cocina y un buen paladar.

VICENTE JIMENEZ, JEFE DE PRENSA

Personalmente siempre me ha gustado trabajar con los medios de comunicación y opino que de la manera que nos conozca la gente es en principio, tener contactos permanentes de información en las revistas locales y comarcales, así como en las emisoras de radio, las cuales al dar nuestras noticias, contando además y por supuesto con las ediciones comarcales de los diarios de la isla. Será así como lo que

(Continúa en la pág. 13)

FUSTERIA SON CARRIÓ

Gabriel Sancho «Can Calafat» tiene un taller de carpintería en general

Especialista en muebles de cocina, persianas, vidrieras, baños, puertas
Trabajos a medida

Tel. 83 83 44

HORARIO: De trabajo

Calle Verónica, Barrio de «S'Estació»

PROFESORA NATIVA DIPLOMADA

DA CLASES DE INGLÉS
para EGB, BUP, COU

Horario a convenir.
Tel. 56 78 37

EL ANFITRIÓN RESTAURANTE MARÍA NOELIA

DONDE LA BUENA COCINA ESTÁ
HECHA CON CARIÑO

El Restaurante y Pizzería Noelia pasa a veces desapercibido por las ráfagas de velocidad que la vida nos obliga a llevar, pero una vez que conoces el Restaurante y a la agradable familia que lo regenta, te sientes voluntariamente obligada a regresar.

Un local sin pretensiones, familiar. Angel su propietario y jefe de los fogones lleva ya 27 años en la hostelería y no ha perdido la sonrisa: todo un síntoma que lo que hace, lo hace con cariño y de ahí que uno se sienta como en su propia casa. La clientela es en su mayoría extranjera, pero ahí está también el representante de firmas que proveen la zona, que después de una mañana de mucho trabajo se llega a casa Noelia y come tranquilamente su carne o pescado preferido mientras lee la prensa. O van de vez en cuando jóvenes parejas que cobran la «santa nómina» y que cada par de semanitas se dicen: «vamos a comernos una paellita en casa Angel».

María de los Angeles y Noelia Sierra, son las dos hijas de este matrimonio que trabaja con cariño casi casi, las 24 horas del día.

Fuimos a comer con motivo del V.I.P. que realizó nuestra revista a la Agrupación Gastronómica de Cala Millor 7 y además de ofrecernos una buenísima comida, nos sentimos en todo momento bien atendidos y acompañados. ¡Muy bien!

Bel Servera



Angel Gil Sierra y su esposa Encarnación junto a Manuel Serrano, Melchor Riera y Aurelio Ucendo, el Triunvirato de la Directiva

Menú ofrecido por el Rte. María Noelia a la Agrupación Gastronómica

Agua de Fellejo de Campas

*Crespas de Frutos del Mar con
Salsa de Mariscos y angulas*

Medallones de Solomillo "Dieta"

Puding de la Casa

*Vino Blanco Marques de Ailla
Vino Tinto Ultrero
Cafe y Champagne*

La carta del menú que nos ofrecieron para tal ocasión

nosotros vayamos haciendo en pro de una superación en la gastronomía, llegarán nuestras noticias más lejos y se harán eco de ellas en toda la isla y además de mantener muy buenos contactos con toda la prensa local y comarcal, sin olvidar las televisiones local y comarcal, contamos con Antena 3 TV y uno de los próximos contactos a tener en miras a la 3ª Mostra es con Alejandro Vidal, Director de radio Antena 3, entre otros.

En cuanto a la Revista o libretto de

«Es importante tener contactos de información con las revistas, radios y televisiones locales y comarcales»

Vicente Jimenez

Información que editará la Agrupación Gastronómica como se hizo el año pasado, cubrirá dos objetivos; primero dar a conocer toda la información sobre la tercera Semana Gastronómica, que tendrá lugar del 14 al 20 de septiembre, y si el año pasado participaron 10 Rtes., éste puede que sean 15 los que participen. Cada uno de ellos confeccionará para que esta ocasión unos platos de degustación especiales en cada respectivo local de degustación propia de la identidad gastronómica de cada uno de dichos Rtes.

La Mostra será el día 20 de septiembre y el cartel del pintor Ferré i Andreu que ganó el Certamen, ilustrará el poster y la portada del libretto informativo el cual incluirá también además de algunos artículos de gastronomía y enología una exhausta información sobre la III MOSTRA, donde como ya sabes este año habrá también degustación. Esperamos también una amplia participación de los Hoteles, a tal efecto ya mantuvimos una reunión y hablamos con ellos también a nivel individual



Un momento de la agradable comida y posterior entrevista.

donde parece ser que todos están de acuerdo y es una gran oportunidad para todos los jefes de cocina de los Hoteles de demostrar lo que saben hacer, porque es indudable que en nuestra zona hay grandes profesionales.

En cuanto a la Agrupación Gastronómica, opino que debería haber más participación entre los socios, que de 42 que somos en las reuniones que hacemos, asisten alrededor de 25 y sería de desear que esta diferencia que hay de 17 asistieran y participaran activamente en todas las reuniones, porque es la manera de estar en contacto con todos nosotros.

Si así lo hicieramos, lograríamos entendernos y conocernos mejor y cuando conoces a una persona llegas a entenderla y de esta forma con unidad podemos ir y hacer donde y lo que haga falta.

PEPE MACIAS, TESORERO

¿Cómo andamos de finanzas?, todos los socios pagan su cuota, no hay morosos, pero tampoco tenemos superavit. Si no hay ayuda económica de las distintas Instituciones y de los respectivos Ayuntamientos, la ilusión y ganas de hacer cosas para la zona, retroceden, disminuyen. Yo les pediría desde aquí más ayuda, porque sinó, ya me dirás. Mi meta, nuestra meta es disponer, tener un local social.

«No hay morosos, pero tampoco tenemos superavit. Nuestra meta es tener un local social»

Pepe Macias

En cuanto a lo que me comentas de si se dice que muchos opinan que somos un grupo que solo vamos de «dinerillos» y «soperillos». Los que así piensan están muy equivocados. Sí, hacemos comidas, pero también trabajamos mucho y si no lo entiende, lo que tendrían que hacer es venir más y así nos conocerían mejor. De momento nos hemos reunido gran parte del gremio de Restauración y hemos hecho una hermosa piña de unión, porque antes de la creación de la Agrupación Gastronómica parecía ser que había pequeñas envidias que han desaparecido totalmente y que además nos ayudamos unos a otros. Si hay críticas, quedan en casa, no me he enterado que salieran fuera y si así fuese, no deberían exteriorizarse, porque con toda sinceridad, si se hace una crítica es para ayudar, nunca son críticas destructivas.

En lo referente a la III Mostra creo que será un éxito, estamos y estoy muy ilusionado. En la degustación está pre-

visto hacer tres platos, uno de ternera, otro de pollo y de cerdo, y tenemos prevista una degustación, se pagará un pequeño ticket.

JUAN MEROÑO, RELACIONES PÚBLICAS

Considero que todos los miembros de la Agrupación se tendrían que presentar como Presidentes cuando hubiera elecciones y yo precisamente fui uno de los últimos en integrarme en dicha Agrupación, pero me presenté al cargo. Lo que importa es que no se debe estar en plan pasivo, sino activo, y hay una gran mayoría que están aquí a ver por «donde suena la flota», cuando lo que hay que hacer es trabajar y estar muy informados de todo lo referente a la gastronomía y al turismo. Aunque la directiva, todo hay que decirlo, estamos trabajando en igualdad de condiciones, cada uno donde le corresponde e intentando hacer las cosas lo mejor posible.

En cuanto a mi cargo de Relaciones Públicas, llevo en él desde finales del 91, hay aun camino por recorrer y al final de la legislatura es cuando se podrá hacer un balance. Referente al futuro de la Agrupación hay una gran labor por hacer y no solamente de la Agrupación, sino de la gente que nos rodea porque estamos hablando aquí de un volumen grandísimo dentro de la zona de Levante donde estamos incluidos todos, porque nosotros, los de la Agrupación no podemos hacer casi nada sino contamos con las autoridades, pertinentes, las instituciones y los tours operadores. Además está bien claro que nosotros no vamos en ningún momento en plan de lucro alguno, cuando en realidad siempre nos rajamos nuestros propios bolsillos. Es por lo tanto que considero que es el trabajo de una mayoría respetando cada entidad sus propios objetivos e idiosincracia, porque si logramos una coordinación y una ayuda por parte de todo sería realmente muy importante para esta zona que es un gran potencial en la isla. Y si me permites hacer un inciso, te diré como supongo te habrás dado cuenta, que he nombrado lo de los tours operadores y es que este invierno

«Nosotros no vamos en plan de lucro alguno. Esta zona es un gran potencial en la isla y habría que lograr una ayuda por parte de todos».

Juan Meroño

ya lo más tardar, tenemos que establecer contactos positivos con ellos referente a la gastronomía, que es un punto importantísimo de la oferta complementaria.

¿Está abierta la matrícula para nuevos miembros?. Esta Agrupación tiene un cupo de 50 socios y actualmente somos 42. Para ser socio se tiene que estar apoderado o avalado por dos personas de la Agrupación, se hace la solicitud al Secretario que éste pasa a la Directiva; el pretendiente a socio tiene derecho a venir a las reuniones durante un año sin pagar cuota al final de la cual se decide o no su admisión.

MANUEL SERRANO MORA, PRESIDENTE

En principio quisiera agradecer la atención del CALA MILLOR 7 que habeis tenido con la Agrupación Gastronómica al concedernos esta entrevista, que para nosotros representará una más amplia proyección y que la gente nos conozca más; así como también agradecer esta buena y agradable comida al Restaurante NOELIA.

Me siento honrado de ostentar la Presidencia, que es una presidencia compartida y de equipo, puesto que sin contar con el apoyo y la gran colaboración de la directiva, poco se podría hacer. Una directiva de la cual estoy satisfecho y orgulloso! Nuestros objetivos son amplios y a la vez sencillos, se trata de trabajar y hacer cosas para dignificar la gastronomía y que la de nuestra zona de Levante, alcance cotas de

reconocimiento en nuestra zona primero y en toda la isla después, y esto lo vamos consiguiendo año tras año aportando ideas nuevas y creando cosas para motivarnos a nosotros mismos y a los demás. Seguiremos luchando con mucha ilusión por el buen camino de dicha Agrupación. A lo largo de estos meses hemos ido realizando mensualmente una comida o cena en cada uno de los locales de los distintos socios para fomentar la gastronomía y el compañerismo. En algunos de estos almuerzos ha asistido la prensa, la cual les estamos muy agradecidos por las atenciones que han tenido con nosotros. Una de nuestras metas como ya se ha repetido aquí ahora y en varias ocasiones es tener un local social, meta que deseáramos poder alcanzar en la mayor brevedad posible.

Mantenemos, la directiva reuniones semanales y las propuestas se elevan a Asamblea para que decidan democráticamente.

En lo referente a la III MOSTRA trabajamos con ilusión y hemos mantenido contactos con las Instituciones y Ayuntamientos, queriendo resaltar la ayuda del Sr. Ripoll Director del Hipermart de GIGANTE, y agradecer el interés del Director General de la Conselleria de Agricultura Sr.Darder, así como también la del Conseller, Sr. Morey que colaboraran activamente en la Mostra, la cual creo que será un éxito. Lo único que nos preocupa quizás este año es que por primera vez habrá degustación, pero con la ilusión antes mencionada y nuestro trabajo conseguiremos que todo vaya bien. Desde estas páginas hago un llamamiento de colaboración y de ayuda a los Ayuntamientos e Instituciones, así como también a la prensa y a las personas más significativas de la isla del mundo del turismo, cultura y gastronomía, las cuales además de esperar y desear su estimable colaboración y ayuda, serán invitadas. Porque no cabe duda alguna de que uno de nuestros objetivos es dignificar la gastronomía, potenciarla, promocionarla subrayando especialmente nuestra cocina autóctona. Además de agradecido quedo a vuestra disposición y admito sugerencias. Gracias.

LOS VIPS CONTESTAN

- 1.- ¿Cuántos años llevas en la profesión?
- 2.- ¿Tu hobby preferido?
- 3.- ¿Cual es tu ilusión o deseo?
- 4.- ¿Tu comida preferida?

AURELIO UCENDO

- 1.- Llevo 26 años en la profesión.
- 2.- El ciclismo
- 3.- Mi deseo es perder la hipoteca y mi ilusión, ser feliz y tener salud
- 4.- Las patatas y los bocadillos.

TOFOL MORENO

- 1.- Llevo 26 años.
- 2.- Me gustan todos los deportes en general.
- 3.- Mi ilusión es vivir en paz y mi deseo, que la temporada sea buena.
- 4.- Me gustan todas las comidas en general.

VICENTE JIMENEZ

- 1.- 27 años.
- 2.- Vivir bien con lo menos posible.
- 3.- Poder vivir en la zona donde resido, pero con muchísima más tranquilidad de la que tenemos.
- 4.- En verano las ensaladas y en invierno, comida de puchero

MELCHOR RIERA

- 1.- 34 años.
- 2.- La pesca submarina, por mi trabajo no tengo mucho tiempo para practicarla, me gusta también la pintura y el fútbol.
- 3.- Mi ilusión es que la Agrupación Gastronómica a la que pertenezco funcione bien y que Cala Millor esté siempre en primer plano. Deseo que todos los profesionales de la zona estemos unidos.
- 4.- No soy exigente, sé valorar los productos. Me gusta todo.

MANUEL SERRANO

- 1.- 37 años en la hostelería en general.
- 2.- Jugar al ajedrez y deportes en general.
- 3.- Mi deseo es vivir en paz y armonía
- 4.- Depende de la temporada, pero prefiero la comida de cuchara.

JUAN MEROÑO

- 1.- Llevo 18 años
- 2.- En primer lugar la gastronomía
- 3.- Que haya coherencia dentro del Turismo, y buen entendimiento. Deseo que toda la humanidad se lleve bien.
- 4.- Me gusta la comida casera y el arroz en general.

PIZZERIA RESTAURANTE



Alhambra

VALDELVIRA Y LOPEZ

C/. Na Llambies, 37
CALA MILLOR
Telf. 58 63 08

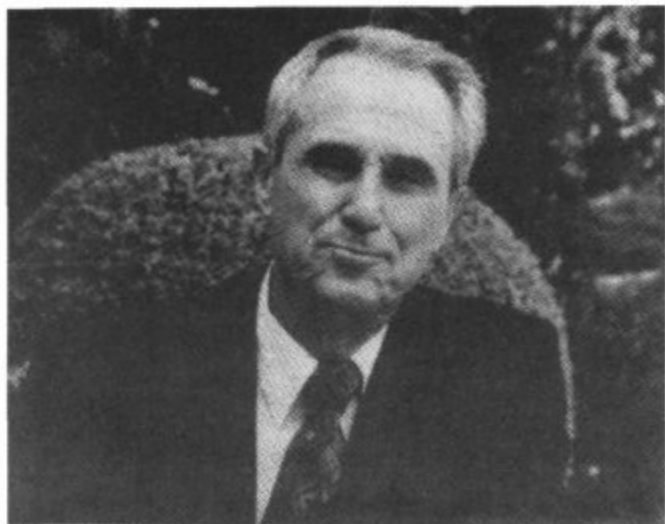
**PIZZAS, LASSAGNE
Y COCINA INTERNACIONAL**



Hnos.
PALLICER PONS S.A.
MATERIALES PARA LA CONSTRUCCION

Juana Roca, 43 - SON SERVERA (Mallorca) - Tels. Almacén: 56 70 82 - 56 74 78

CALA MILLOR 7 DA LA MÁS CORDIAL BIENVENIDA A DON JOSÉ MARÍA CARRASCAL



Don José María Carrascal (Foto del Diario de Mallorca)

El día 11 de julio y a las 22'00 h., tendrá lugar en el Salón de Actos del Eurotel Golf Punta Rotja, una conferencia que bajo el título de EDITORIALES A MEDIA NOCHE pronunciará Don José María Carrascal ganador del premio Planeta en el año 1.972, con una gran carrera periodística en su haber y que actualmente dirige el último informativo diario de ANTENA 3 TV.

Don José María Carrascal, llegará la misma mañana a la isla acompañado de su esposa y regresará a Madrid el domingo. CALA MILLOR 7, le da la más cordial bienvenida y se congratula de que haya aceptado nuestra invitación que corresponde a una idea que vengo desarrollando desde el año 1.988 donde en un artículo publicado en el 7 SETMANARI y titulado COMUNICACIÓN SOCIAL escribía entre otras cosas... Cuando aquí en nuestra zona turística, tan boyante económicamente, donde se mueven millones como mover pues, una hoja de papel, ¿por qué no promover una empresa de comunicación social? En principio unos se mueven por dinero y otros por sentimientos. Sucede a veces que el tener capital económico produce sentimientos, pero puede suceder también, que el capital sentimental y comunicativo que llevamos dentro, si lo fomentáramos, pudiera producir sensaciones creativas extra-radio de los negocios financieros. Es decir, que esto produciría una comunicación sensible, cultural artística y hasta política.

Por todo ello me he propuesto crear un entorno de comunicación social invitando a un personaje, para que con su presencia y palabras pueda ayudar a promover la comunicación y el diálogo y también para que a través de esta comunicación, se pueda conseguir una promoción, más dignificada si cabe de nuestra isla.

Desde que escribí este artículo se ha recorrido un largo

camino. Hoy me conmueve reproducir parte del mismo en el año 1.992 y en una Revista, la cual tengo la distinción de dirigir.

Don José María Carrascal, será presentado por el periodista del DIA 16 Juan Torres Blasco y quiero agradecer a las Entidades e Instituciones así como también firmas colaboradoras su inestimable ayuda sin la cual me hubiera sido muy difícil llevar a cabo tal empresa. Y hablando de Empresas, me acuerdo con respeto de miras que el CALA MILLOR 7 ha recibido el respaldo total de su empresa INFORMACIONES LLEVANT S.A. cuyo Presidente es Don Antonio Miró.

Están confirmadas 150 personas y ya hemos llegado al límite de las invitaciones, que son preferentemente para nuestros lectores nuestra maravillosa gente de la Comarca de Levante.

Un estupendo equipo de cinco personas ayuda a coordinar este acto y tan sólo falta pedir salud y buen tiempo, porque la suerte consiste en cuidar todos los detalles y en ello estamos trabajando constantemente.

Isabel Servera Sagrera

ENTREGA DEL ESCUDO DE ORO DE LA ESCUELA DE TURISMO 1992, DELEGACIÓN DE MANACOR, A LA ASOCIACIÓN HOTELERA BAHIA DE CALA MILLOR



Don Felipe Moreno, Alcalde de Manacor, Alcalde de Sant Llorenç, Doña Nieves Jimeno, Don José Fuster durante el brillante acto

El día 3 de julio, tuvo lugar en la sala de conferencias del Eurotel Golf Punta Rotja, la entrega de diplomas de los Livret Professionnel International du Tourisme, a los alumnos que han terminado la carrera de T.E.A.T. y Mandos Intermedios, así como también la entrega del Escudo de Oro de la Escuela de Turismo 1992, Delegación de Manacor a la Asociación Hotelera Bahía de Cala Millor que fue entregada a su Presidente Don Tomeu Femenias por el Alcalde de Manacor; como consecuencia de que el Claustro de Profesores de la Escuela Superior de Turismo, en cumplimiento del Art. 2.2 y 2.2 del Reglamento de Concesión de los Escudos de la Escuela, ha querido destacar la admirable labor de capacitación y perfeccionamiento de los Profesionales del sector turístico que la Asociación Hotelera de Cala Mi-



El Alcalde de Manacor hace entrega del Escudo de Oro de la Escuela de Turismo al Presidente de la Asociación Hotelera Don Tomeu Femenias

Ilor ha desarrollado, concediéndole el Escudo de Oro de la Escuela.

El acto fue presidido por los Alcaldes de Manacor y de Sant Llorenç (no asistió nadie del Ayuntamiento de Son Servera habiendo sido invitados), Don Felipe Moreno Director General de la Escuela Superior de Turismo el cual hizo un brillante parlamento, Don José Fuster Jefe de la Comisión de Formación Profesional de la Asociación Hotelera y Doña Nieves Jimeno, Directora de la Escuela de Manacor. Como es habitual en él, ejerció de perfecto anfitrión el Director del Eurotel, Don José Luis del Reino.

Los alumnos que han obtenido el diploma de TECNICO EMPRESA ACTIVIDADES TURÍSTICAS, (TEAT), son los siguientes: Nicolás Bordoy García, Patricia Caldentey Gallardo, Juan Jacinto Ladaria Mayol, Isabel Llaneras Miro, Apolonia Llodrá Sureda, Antonio Oliver Adrover (de Cala Millor), Margarita Rosselló Pons, Marina Abalo Torres (de Cala Millor), María Petri Herrero Sierra, Antonio Puigserver Juan.

Miguel Marín e Isabel Servera

CARTA ABIERTA A MATEU, DIRECTOR DEL RESTAURANTE ES PI

Lo primero quiero agradeceros a tí y a tu esposa y tu equipo, la invitación personal que me hiciste en asistir al almuerzo que para los socios de la Agrupación Gastronómica Bahía de Cala Millor organizaste hace pocos días; y al decirme que podía invitar a quien yo quisiera no dudé ni un momento en decírselo a Sebastián el fotógrafo que cámara al ristre, va contando en imágenes muchas cosas bonitas y aproveché la invitación también para mi amiga Esperanza del Hostal de Algaida, que además de saber mucho de gas-



La Agrupación Gastronómica en el Rte. Es Pi

tronomía casera, es a la vez una enciclopedia de la vida, porque ha ido conociéndola a través de las miles de personas que a lo largo de los años han pasado por el mítico Hostal de Algaida.



Esperanza del Hostal de Algaida con Mateu y su equipo

Dado que huyes de los focos y de la popularidad y respetas las ideas de los demás, puesto que no quisiste ni luz ni taquígrafos me permito escribirte en una carta, no tan sólo mi agradecimiento, sino quiero que quede constancia de que el almuerzo que nos ofreciste rompió esquemas y llenó estómagos de cosas sencillas; el paladar agradeció los manjares que con tanto cariño cocinasteis y una vez más, entorno a una mesa llena de compañeros y de amistad, aprendimos un poco a conocernos, a querernos y a contarnos cosas que

hasta ya teníamos casi casi olvidadas en nuestros corazones. Esperanza mi amiga; disfruté mucho y yo Mateo, pude comprobar tu profesionalidad, tu saber hacer las cosas, como si nadie se diera cuenta; como si usaras zapatillas de fieltro, tan siquiera para que ni te oigan pasar.

Un cordial abrazo,

Isabel Servera

ASOCIACIÓN HOTELERA BAHIA DE CALA MILLOR

**PEDRO CAÑELLAS, NUEVO
VICE-PRESIDENTE**



Don Pedro Cañellas, Vice-presidente de la Asociación Hotelera

Días pasados tuvo lugar una reunión de la Asociación Hotelera en la cual se tomaron algunas decisiones; entre ellas, figuró la reestructuración de nuevas Comisiones, siguiendo como Presidente Don Bartolomé Femenias donde parece ser hubo un pacto entre caballeros, dado que Femenias tenía decidido dejar la Presidencia, pero la ostentará durante todo un año y lo hará con la distinción y el «savoir faire» que siempre le ha caracterizado.

La Vice-presidencia que hasta la fecha ostentaba Don Pedro Servera, pasó por votación y mucho interés por parte de los socios a Don Pedro Cañellas, Abogado y Hotelero. El Secretario es el empresario Juan Tudela, el Jefe de Promoción Don Toni Roig Director del Hotel Voramar, el Jefe de Economía Don Juan Vaquer Director del Hotel Levante, el Jefe de Formación Profesional Don José Fuster Director del Hotel Borneo y el responsable del Gabinete de Prensa Don José Luis del Reino Director del Eurotel Golf Punta Rotja.

Mi enhorabuena a todos, especialmente a Tomeu Femenias su Presidente por no haber abandonado el timón y a Pedro Cañellas por haberlo tomado.

Isabel Servera

LA CAIXA CON LA TERCERA EDAD



El Presiente Don Juan Galmés con «los chicos» de la CAIXA, TVL 90 y Doctor Pons

Emotiva fue la fiesta que organizó la TerceraEdad deSon Servera con motivo de las Fiestas deSan Juan, donde todos los socios otra vez más dieronmuestras de unión y compañerismo. Su presidente Don Juan Galmés se estrenó como buen orador y todo el equipo formidable de LA CAIXA invitó a helado y ensaimas conlapresencia de Don Gabreil Pons y dirigente sde la Federación de la Tercera Edad.

JULIO M. PROL BAO Psicólogo

Rendimiento escolar
Problemas de conducta
Ansiedad
Depresion
Stress
Trastornos de lenguaje...

C/ Margaritas nº 30. SA COMA
Consulta previa cita
(sólo tardes)

Tel. 81 09 76

¿DONDE ESTABA EL ALCALDE DE SON SERVERA?



La ausencia del Alcalde Servera fue significativa en dos importantes ocasiones. Que no se repita

Con el debido respeto deseo hacer una crítica constructiva al Alcalde de Son Servera. Ni en el acto institucional del Centenario de Sant Llorenç, ni en la entrega del Escudo de oro a la Asociación Hotelera, estuvo presente el Alcalde de Son Servera. Si no hubiera podido asistir, tendría que haber delegado en alguien de su equipo de Gobierno, precisamente, hasta la fecha, «delegar» ha sido una función que en el que hacer político ha sabido hacer rozando la perfección, Eduard Servera.

No obstante, a partir de ahora, le insto y pido por favor, que cuide más los actos protocolarios y públicos puesto que son importantísimos para la imagen del pueblo que Vd. tan dignamente preside.

Y en cuanto a las Fiestas Patronales, era de esperar una «tormenta» de críticas, porque sino hubiera sido por una

cosa, le hubieran criticado por otra. Fallos haberlos haylos. Pero desde aquí, vaya mi enhorabuena a Antoni Cánovas y lo digo sinceramente, estando segura de que la experiencia junto a la voluntad y la ilusión es una ciencia de superación y este año, se ha conseguido experiencia.

Ya es hora de preguntarnos los ciudadanos en el más puro estilo «kenedyano», no lo que el pueblo puede hacer o debería hacer por mi, sino yo, Vd. y el otro nos deberíamos preguntar ¿QUE PODEMOS HACER NOSOTROS POR NUESTRO PUEBLO?

Isabel Servera

PRESENTACIÓN DEL CARTEL DE LA III MOSTRA GASTRONÒMICA



Cartel de la III Mostra Gastronòmica

En el Rte. Floriania tuvo lugar el jueves pasado la presentación del cartel elegido para representar los actos que se van a desarrollar durante esta tercera edición de la Muestra Gastronómica que organiza anualmente la Agrupación Gastronómica de Cala Millor.

Fontaneria
Calefacción
Energía Solar
B. Sumergidas
Piscinas

Muebles de baño y accesorios
Aire acondicionado



Instalaciones
de gas:
Butano
Propano
Ciudad

RAFAEL MARTIN CALAFAT

Calle Lepanto, 43 - Tel. 56 75 59 SON SERVERA



Presentación del cartel

Su Presidente Sr. Manuel Serrano, dio cuenta de los actos previstos a celebrar durante la Muestra.

El cartel es obra del pintor de «Altufalla» y residente durante largos períodos en la isla de Mallorca, concretamente en nuestra zona.

Salvador Ferré i Andreu nos ofrece en esta pintura una suculenta muestra de la gastronomía popular de la zona, el buen vino, la cerámica, la caza y el pescado están presentes; es una buena representación del quehacer de este pintor que tantos murales y dignas exposiciones ha efectuado, su obra pictórica es reconocida por su personalidad y calidad.

CENTRO SANITARIO DE MANACOR

INSPECCIONES SANITARIAS EN LA ZONA TURÍSTICA EN PRO DE LA CALIDAD



El Coordinador general Sr. Mesquida con los Sres. Juan Nadal y Juan Mas

Desde hace unas semanas algunos veterinarios están llevando a cabo unas inspecciones sanitarias en distintos establecimientos turísticos, hoteles, bares, cafeterías, para poder garantizar la máxima calidad y ayudar y orientar a sus respectivos responsables para que se aplique en orden, la normativa vigente.

Desde el Decreto de Restructuración Sanitario del 1º de octubre se suprimieron los veterinarios titulares en los municipios, canalizándose todos los servicios en el Centro Sanitario de Manacor, el cual es el Coordinador General Don Andreu Mesquida Galmés.

El proceso de todo ello se inicia en el matadero, luego están los veterinarios de sector que realizan en toda la Comarca, lo que representa 14 ó 15 pueblos, un trabajo de inspección y orientación que para evitar compromisos es siempre rotativo. Los objetivos de dichas inspecciones son mantener las máximas condiciones sanitarias, porque lo fundamental es dar a los turistas y clientes un buen servicio, es así como el punto de los alimentos, su manipulación y estado tiene una relevancia absoluta de prioridad para evitar infecciones y tener una seguridad consiguiendo hacer las cosas bien hechas en cuanto a unas medidas higiénicas perfectas.

A tal efecto este grupo de profesionales están también impartido en los hoteles que los solicitan una serie de conferencias o charlas cara a los empleados y directores de hoteles o restaurantes que les sirva de reciclaje y orientación.

La labor que están llevando a cabo es tan necesaria como eficaz y si alguien desee tener más infracción al respeto, puede llamar al Centro Sanitario de Manacor cuyos teléfonos son 55 23 93 y 55 52 45.

Actualmente los veterinarios Don Juan Nadal y Don Juan Más son los encargados de visitar esta zona y lo hacen con la máxima profesionalidad, ayuda e interés.

II EXHIBICIÓN DE CANTOS DE GALLO



Todos los gallos preparados para empezar la Competición

El pasado día 25, se celebró en la Plaza San Juan de Son Servera, la II Exhibición de Cantos de Gallo en la que participaron un total de 10 Gallos.

Quedaron finalistas:

1º el Número 3 (CANTA ATARRUS) con un record de 45 cantos en una hora.

2º el Número 4 (JULIO IGLESIAS), con 39 cantos en

una hora.

3º Puesto fue para el Número 6 (CAMERON) con 25 puntos.

Este Certamen está organizado por Toni Amengual. Todos los gallos participantes, tenían su número de participación, pero todo el público estaba pendiente de lo que haría el número 10 (ESTOIKO), que mientras todos sus compañeros de gallinero se disputan el primer puesto, él sin saber el porqué, lo habían presentado a concurso no cantó ni las cuarenta. Todo el público seguía pendiente a pesar de que su propietario le hacía de todo, pero él nada. Esperemos que el año que viene, todos los que tengan gallos que los vayan entrenando, para que el día de la competición, no se sientan extraños que sea un éxito más como han sido estos años que se celebran esta clase de actos.

Miguel Marín

DE SA BANDA DE MÚSICA LOCAL DE SON SERVERA A L'AMO SEBASTIÀ «SOPA»



L'amo Sebastià, durante 40 anys sempre con su bombo y el buen humor que tenía para todos. Foto de archivo Miguel Marín

Sa Música avui du dol
d'un músic que s'en anat
però d'aquells que se'n van
i ja no tornen pus mai

El Bon Jesús l'han cridat
i el se n'ha duit allà dalt,
però els que esteim aquí baix
mai no el podrem oblidar.

L'amo en Sebastià «Sopa»
avui Vos mos heu deixat
es bombo que Vos sonaveu,
avui ja no sona igual.

Heu compartit amb nosaltres
bastants anys d'aquesta vida,
amb festes, bulles, concerts
pasacarrers i alegries.

Sa pena que ara mos omple
l'hem de canviar amb alegria
perquè ell segur hages volgut
veure-mos amb un sonriure.

Aquesta petita glossa
serveixi com a condòl
dels músics d'aquesta Banda
que de tot cor vos donam.

Nati Rosselló

JOVENTUTS MUSICALS DE SON SERVERA

Amb l'arribada del bon temps, l'associació de Joventuts Musicals de Son Servera inicia el seu programa d'estiu. Per aquesta raó tornam a celebrar les vetllades musicals en el magnífic marc a l'aire lliure que és l'Església Nova.

Així aquest any les III SERENATES D'ESTIU a Son Servera constaran de tres concerts que esperam que siguin del vostre agrad:

-Dissabte dia 18 de Juliol:

Concert de LA CORAL JUVENIL DE JOVENTUTS MUSICALS DE PALMA DE MALLORCA.

-Dissabte dia 25 de Juliol: TRIO UNDA MARIS, Barcelona. Flauta, xelo i clave.

-Dissabte dia 1 d'agost:

I part: Orquestra

II part: Orquestra i solistes vocals

amb la CAMERATA ORQUESTRA DE LLEVANT.

SOLISTES: Fany Mari, Soprano. Francesca Mas, Soprano. Amèlia Forteza, Mezzosoprano. Joan Carles Falcon, Tenor, Josep Miquel Ribot, Bariton. Director: RAFEL NADAL.

Tots els concerts començaran a les 22'00 hores.

Esperam que aquest estiu pogueu gaudir de la música amb nosaltres.

**Joventuts Musicals de Son Servera
Juliol 92**

SUCESOS

ACCIDENTE DE CIRCULACIÓN TRIPLE EN EL CRUCE CARRETERA CALA MILLOR-CALA BONA



Estado en que quedaron los dos turismos



La furgoneta estando parada, también recibió el impacto

Sobre las 19'45 horas del día 2 de Julio, de nuevo otro accidente más, y todo por falta de señalización. Esta vez han sido tres los vehículos implicados.

El turismo PM-6674-BC circulaba dirección Cala Millor-Son Servera, y el turismo matrícula M-2115-MW, conducido por extranjeros, dirección Cala Bona, se atravesó en la carretera y colisionó frontal-lateral, y de rebote chocó con la furgoneta PM-3746-AC que tranquilamente circulaba de Cala Bona a Son Servera, y que en el momento de la colisión estaba parada en una señal de Stop. Conductores y acompañantes salieron ilesos, siendo los daños materiales de ambos vehículos de consideración; (no estaría de más que de una vez por todas, se señalizase en este punto. En anteriores números de nuestra Revista hemos informado de la cantidad de accidentes que hay en este lugar, quizás sea por falta de señalización para los que vienen de fuera y tienen que ir hacia Cala Bona.

Miguel Marín



Tras el impacto quedó girado dirección San Lorenzo



Fue desviado unos 15 metros

El pasado domingo día 28 sobre las 21 horas en el cruce carretera Artá y Son Servera a la entrada de San Lorenzo, chocaron dos turismos frontal-lateral, al no efectuar la señal de Stop el vehículo (1), que circulaba dirección Son Servera-Palma. Conductores y acompañantes de ambos vehículos, resultaron heridos graves siendo trasladados a un centro Médico de Palma.

Miguel Marín



El vehículo se salió de la calzada en un tramo recto. Estado en el que quedó el almendro por donde pasó y el vehículo

El pasado día 28 sobre las 6'45 horas, en la carretera Son Servera-Cala Millor, el turismo Ford Escort matrícula PM-6277-AG, se salió de la carretera resultando herido grave su conductor Plácido M.N., vecino de Artá: El equipo de Atestados de la Guardia Civil, se personó en el lugar de los hechos e instruyó las correspondientes diligencias.

Miguel Marín

ESPECIALIDADES INTERNATIONAL

TODAS LAS NOCHES

BAR - CAFETERIA

pipaya

BINICANELLA, 14 - CALA MILLOR

JUANA M^A BONET CAMPS EN «SES FRAGATES» DE CALA BONA

Las últimas obras realizadas por esta joven pintora de Palma Juana M^a Bonet Camps, se conocieron el pasado sábado 4 de julio, adentrándonos en las vivencias plasmadas en agradables telas de variedad de tamaños, donde podemos ver y respirar el ambiente de jardín, que en multitud de obras parecen pequeños rincones de bellas flores, rosas unas, claveles las otras. Variedad, cantidad y buen gusto son estas magníficas pinceladas recordando lo frondoso que son los estanques de nenúfares y lo espléndidas que son las bellas flores blancas que esperan la luz para abrir sus pétalos, o los olivos, bellos parajes de la sierra de tramuntana. Sólo observando pequeños olivos, recordándonos pueblos de allí, un pequeño naranjo con un ventanuco con grandes enreda-



deras.

Son en definitiva una interesante búsqueda de la realidad cotidiana de estos diferentes parajes, que como dice Edgar Degas, pintor impresionista: «Uno no se casa con el arte: lo viola». Juan M^a Bonet nos retiene delante de sus obras para encontrar hasta el último detalle de sus intenciones, pinceladas vibrantes, intenso colorido, matigando los reflejos lumínicos en perfecta armonía con la obra.

Su curriculum es interesante, sobre todo en su último año, teniendo exposiciones en Medellín, Santiago de Cali (Colombia), Pereira también en Colombia y Bogotá, que por lo tanto se nota en su obra la frondosidad de estos parajes.

Jaume Robi

INFORMESE EN:



Avda. Juan Servera Camps, 41 CALA MILLOR

Teléfono: 585830

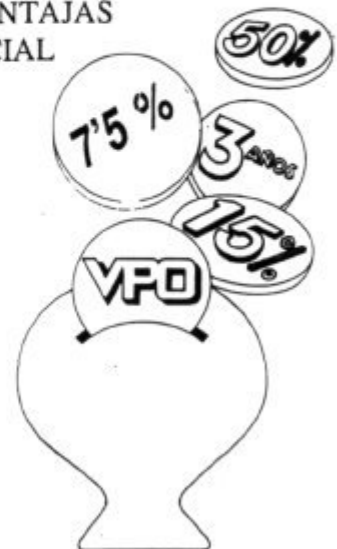
«AL FIN EN SA COMA»

Lo que usted esperaba



ESTAS SON ALGUNAS DE LAS MULTIPLES VENTAJAS
DE LAS VIVIENDAS DE PROTECCION OFICIAL

- Grandes facilidades de pago hasta 15 años
- Precio de venta fijado por el Ministerio
- Cantidades anticipadas, avaladas por credito y caución
- Limitación de los intereses hipotecarios al: 7'5 % anual
- Control de calidades por el MOPU
- Control de contrato de compra
- Obligatoriedad de no repercutir al comprador la participación en gastos de:
la declaración de la obra nueva, la división horizontal y la constitución de la hipoteca.
- Deducción del 15 % anual de la compra en la renta de las personas físicas del comprador
- Reducción de la contribución urbana en un 50 % durante 3 años
- Exención de impuestos en las cantidades aplazadas de hipoteca y aplazado a la inmobiliaria



FREEDOM FOR CATALONIA

Llevo unas semanas intentando no perder los nervios y hacer honor a mi autoproclamación liberal pero con un resultado más bien mediocre, por no decir nulo.

En cierto modo pretendo comprender las razones que impulsan a algunos nacionalistas para desvincularse del país al que, por razones cuando menos, físicas, pertenecen, pero ninguna me parece suficientemente seria para considerar esta posibilidad como factible o, incluso adecuada.

Veamos. Los nacionalistas deberían explicar sus razones para, en Catalonia, obligar a miles y miles de andaluces a abrazar su credo. Sobre todo después de lo que han tenido que aguantar para hacerse un lugar en una sociedad que les desprecia, aunque luego cuatro políticos mediocres en busca de votos se llenen la boca diciendo que catalanes somos todos. No creo que nadie tenga derecho a coartar la libertad a nadie, aunque ese nadie necesite un trabajo que en su región se le niega. Además, esos admirables andaluces han contribuido con su esfuerzo a que Catalonia sea lo que es: una provincia española rica, productiva y europea.

Ahora estamos en puertas de las Olimpiadas. Yo no creo que estas Olimpiadas se las hayan concedido a Catalonia, sinó a Barcelona (Spain). Me reafirmo en este aserto al comprobar que, hasta la fecha, no ha habido ninguna olimpiada en Mónaco, Lichtenstein, Andorra, etc., países pequeños, por ejemplo, porque los Sres. del



Comité Olímpico Internacional, no se pueden fiar de un país así, del mismo modo que tampoco podrían fiarse de Catalonia si éstos hubieran tenido que hacer el esfuerzo que ha supuesto el tener las obras de infraestructura a punto y pagadas (por todos los españoles, incluidos los habitantes de Catalonia).

Pero, claro, ya decía el profeta que «cría cuervos y verás que feos son».

Pujol, el bienamado, lleva años poniendo una vela a D. Felipe González y otra a los nacionalistas y llega un momento en que se quemará con alguna de las dos o, si me apuran, con las dos al mismo tiempo.

A pesar de todo esto, yo soy un espíritu bastante puro y sin querer obligar a nadie, si Catalonia se quiere separar de España, pues que la recorten del mapa y adiós. Tan sólo me podría fastidiar

que una gran parte de mis impuestos y de otros muchos españoles haya servido para financiar el arreglo de una ciudad que no es parte de mi país. Pero esto tampoco es muy importante: si hay chalados en puestos de gobierno regionales que hacen casas en Nicaragua, cuando aquí, cerca de su región o, incluso en su región, hay gente que vive en chabolas, pues lo daremos por perdido y en paz.

A mi, en este sentido, hay pocos problemas que me afecten, aunque sí hay uno que no me deja dormir todo lo bien que en mí es habitual:

Figúrense Vds. que un habitante de Catalonia gana la medalla de oro, pongamos que en correr los trescientos mil kilómetros vallas, y entonces ponen «Els Segadors», lógicamente, los demás atletas españoles, se cabrean y se van. Además que la pasta que tendrían que darle al atleta de Catalonia en cuestión, no se la darían. Y viceversa: ponen el himno español y entonces el atleta de Catalonia dice que nanay y se marcha. Tendríamos un follón institucional, como se dice ahora.

Perdonen Vds. que haya, deliberadamente, llamada Catalonia a lo que hasta ahora se llama Cataluña o Catalunya, pero, si nos hemos de separar, al menos que sea con respeto y yo no me atrevo a enmendar la plana a los nacionalistas que han creado el «slogan».

Y «Freedom for Catalonia» queda mono.

José Luis del Reino

PAPELERIA

MARTIN

Distribuidor de:

Buffett

**GRAN OFERTA EN
ENCUADERNADORAS DE
CANUTILLO Y TERMOFUSION
¡CONSULTENOS!**

Calle Molins, s/n
Tel. 58 58 31

Cala Millor
Mallorca



B 08

9.950 plas.



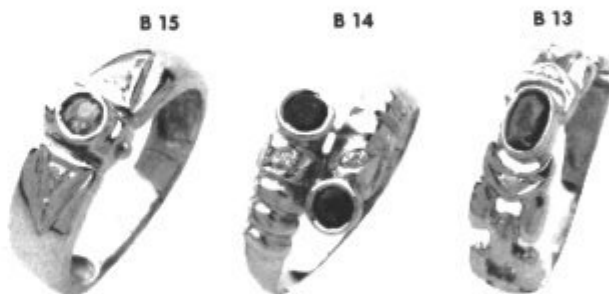
B 10

B 13

14.950 plas.

18.950 plas.

**SOLICITA GRATIS
TU CATALOGO**



B 15

B 14

B 13

18.950 plas.



B 12

B 10

B 11

14.950 plas.

TU MODA EN JOYAS

ASÍ ES LA NUEVA COLECCIÓN DE 18 K PRIMAVERA VERANO 92



B 01



B 03



B 02

8.950 plus.



B 20

B 21

B 19



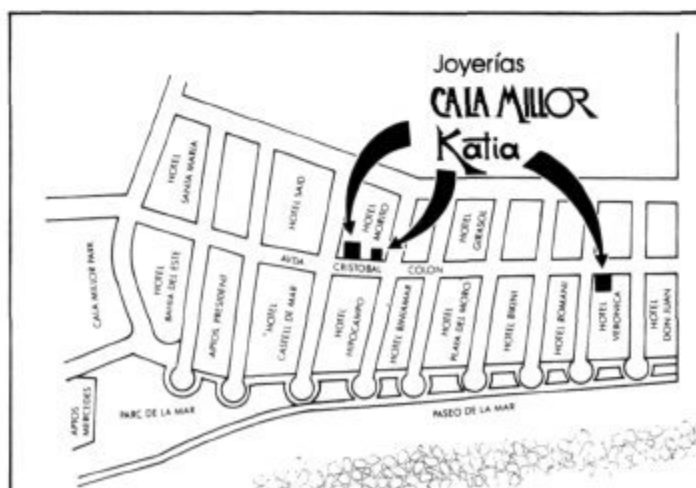
B 18

19.950 plus.

Joyería y Fotografía - Trofeos Deportivos y Grabados

Joyerías
CALA MILLOR "Katia"

Avda. Cristóbal Colón, 15, 54 y 64
07560 CALA MILLOR (Mallorca)
Tels. 58 54 69 - 58 51 15 - (OF.) 81 33 32
Fax 81 33 33
JOYERIAS CALA MILLOR KATIA



LA HUELGA Y EL PARO

El pasado día 28 de Mayo las Centrales Sindicales convocaron a los trabajadores a una Huelga General, en la Península, fue sólo de 4 horas, en nuestras islas, la Huelga fue a jornada completa, el motivo oficial de esta huelga era el «decretazo», pero el motivo real es el «acoso y derribo» del Gobierno; me explicaré: Durante las semanas previas al día señalado para la Huelga General, tanto las Centrales Sindicales, no han parado de hacer declaraciones a los medios de comunicación, sobre su deseo de diálogo, pero nunca de las dos partes daba un paso para llegar a este diálogo, porque ambos estaban seguros de su victoria, pero había una cosa más, como decía un dirigente sindicalista de Comisiones Obreras «nos estamos jugando nuestro prestigio», lo que demuestra que para ellos, era más importante su «prestigio» que todo el daño que podían hacer a la hostelería Balear; no importaba que miles de reservas fueran anuladas, y que los perjuicios fueran importantes, no tan sólo en el día de la huelga, si no también, en el inmediato futuro, si se mantienen las previsiones de los sindicatos de mantener el calendario de huelgas, para este erano; pero, claro, ellos se juegan su «prestigio». Si así fuera, en muy poco tiempo habríamos conseguido que en vez de turistas a Mallorca, tan sólo vendrían los parados de la Comunidad Europea, porque a los gobiernos de la CC.EE. les saldría más barato mandarnos a sus parados que darles un subsidio en su país de origen.

Los sindicatos han querido actuar, tal como lo venía haciendo el gobierno, y que no era otro que el que nos enseñaron en la mili cuando alguien hacía ruido en los dormitorios o incumplía el reglamento; en vez de buscar al culpable, se prefería hacer salir a toda la comunidad a practicar el paso ligero en el patio durante un buen rato, en calzoncillos, de esta manera se aseguraban que el culpable era castigado. Así ha actuado el gobierno; ha preferido hacer un decreto, eliminando una parte importante del subsidio de para dar mucha gente que realmente lo necesitaba, antes de poner los medios necesarios para cortar de raíz los abusos que todo el mundo conocía, incluidos los sindicatos, de esta manera ha pagado

muchos justos por unos cuantos pecadores.

Los sindicatos, también han actuado así, en cierta manera, han hecho pagar a los empresarios, la mala leche que el «decretazo» les había producido.

Hecha esta introducción, cabe hacerse dos preguntas; ¿ha tenido éxito la huelga?; ¿se puede hacer alguna cosa para reducir realmente el paro? A la primera pregunta, tengo que decir que la huelga no tuvo éxito por mucho que digan los sindicalistas; una parte importante de la poca gente que la hizo, la hizo para tener un día libre más, algunas empresas aprovecharon este día de huelga para dar a sus trabajadores sus propios días libres, y así evitarse problemas, alguna otra poca gente lo hicieron por miedo a los piquetes informativos; que por cierto de informativos tienen poco, yo les llamaría piquetes coactivos, basta ver algunas de las imágenes dadas por la televisión Balear, mesas y sillas por los suelos, insultos, amenazas verbales, cierres de puerta de forma violenta, etc., etc., pero información daban poca, además que no era necesaria, la gente hacía bastantes días que ya estaba informada, casi todo el mundo tenía ya muy claro que el «decretazo» no era más que un motivo, uno más, para hacer otro pulso al Gobierno, como el del 14 -D; pero esta vez la gente ha empezado a perder el miedo a los piquetes, y una vez que éstos habían hecho su ronda las puertas de los centros de trabajo se volvían a abrir. Al final sólo los afiliados a los sindicatos, que no suponen más del 10% del total de los trabajadores, realmente fueron a la huelga; i este 10% es el que quería imponerse, al resto del 90% de los trabajadores, si los sindicatos continúan de esta manera, quizás, al final lo que conseguirán será, que esta país se convierta en un país de parados.

La segunda pregunta, ¿se puede reducir el paro?, yo pienso que sí, si realmente el Gobierno lo descara, a no ser que piense que en los parados aún hay muchos votos para mantenerle en el poder. En cada pueblo, hay un montón de trabajos, que los presupuestos municipales, no pueden asumir; limpieza de

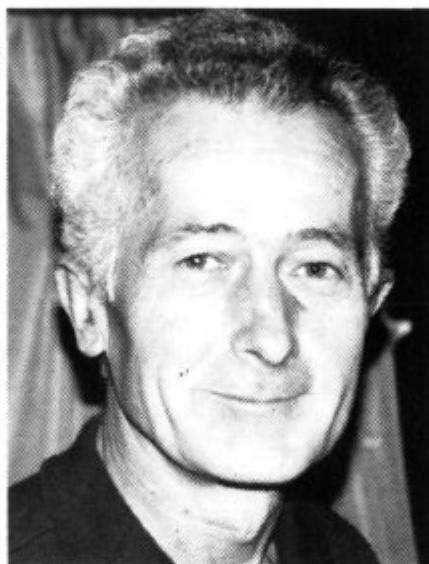
caminos, cortafuegos, servicios sociales, etc, etc; trabajos que no se cubren de ninguna manera, ni por el Ayuntamiento, ni por el Gobierno Autónomo, ni por el Estado Central. Yo no estoy en contra del subsidio de paro, si no más bien al contrario, pienso que el Estado tiene la obligación de procurar ayudar a todas aquellas personas, que por un motivo u otro se han quedado sin trabajo; pero no estoy de acuerdo, que la gente que cobra el paro pueda ir a trabajar o otros sitios de estreperlo, o que algunos «trabajadores» vayan a cobrar el paro en Mercedes. Y como se pone remedio a todo esto, es bastante simple, que cada ayuntamiento, se hiciera un control de sus parados, poniendo en funcionamiento los relojes de fichaje, que los trabajadores con subvención tuvieran que fichar a la mañana y a la tarde las entradas y salidas, como se hace en muchas empresas, con horarios que hicieran muy difícil el que pudieran ir a trabajar a otros sitios, si están cobrando del paro, mientras tanto los ayuntamientos proveerían de trabajo, según las cualificaciones, de los trabajadores que trabajasen, lo que no lo hicieran cobrarán un sueldo equivalente al 50%, pero cada mes, hasta que encontrasen trabajo, que en ningún caso podría ser rechazado, si así lo hicieran perdería el derecho al subsidio, lo mismo que los que se les cogiera trabajando para otra empresa.

De esta manera, estoy seguro que no habría muchos que estuvieran dispuestos a vivir solo del paro, y procurarían que el trabajo les durara mucho más tiempo, y por otra parte, los municipios, con los dineros del paro, podrían tener una mano de obra que de todas maneras pagamos entre todos, y nuestras calles más relucientes. Lo que no puede un País como el nuestro, es mantener una situación como está años y años, con 2'5 millones de parados; es hora que este País empiece a soltar este lastre, si realmente queremos estar con los países más avanzados de Europa, porque de seguir así, volveremos a la España de la alpargata.

Ignasi Umbert i Roig

PEDRO MESQUIDA SUREDA, PERSONA POPULAR EN SANT LLORENÇ

- Rasgo principal de mi carácter?
- La franqueza.
- Cualidad que prefiero en el hombre.
- La honradez y la sinceridad.
- Cualidad que prefiero en la mujer.
- La comprensión.
- Mi principal defecto.
- La prontitud y exceso de amor propio.
- Ocupación que prefiero en mis ratos libres.
- Aún no sé que es tener ratos libres.
- Mi sueño dorado.
- Vivir en paz, con todo el mundo.
- Para estar en forma necesito dormir
- Más de lo que duermo.
- Mis pintores favoritos.
- Más que los pintores me gustan sus diferentes obras. Me explico, no me



encantan unos cuadros porque tengan una determinada firma.

- Mis escritos favoritos.
- Lo mismo que los pintores, los mú-

sicos y los políticos ya que a mí me gustan determinadas obras, ideas o música independientemente de quien sea su autor ya que las modas no me arrastran demasiado.

- Mi deporte favorito.
- Fútbol, tenis, caminar, etc...
- Hecho histórico que prefiero
- El fin de la dictadura.
- Comida y bebida que prefiero.
- En general casi todas.
- Lo que más detesto
- La violencia y la injusticia.
- Reforma local que creo necesaria.
- Centro cultural y de esparcimiento para la juventud.
- Estado actual de mi espíritu.
- Algo deprimido.
- Indulgencias que inspiran más indulgencias.
- Todos los perdones deben inspirar perdón.



Regido por: Esperanza Meca
C/ Biricanella, 19-A
Tfno. 58 60 22 - 07560 CALA
MILLOR

**¿QUIERES REDUCIR UN CENTIMETRO
O DOS POR MES?
¿SIN REGIMEN, Y CON EL MINIMO
ESFUERZO Y REFORZAR ESTA
FLACIDEZ DE TU CUERPO?**

Tablas de gimnasia



**MEDICO ACUPUNTOR PARA
ADELGAZAMIENTOS Y MESOTERAPIA**

¡¡PIDENOS INFORMACION!!

... Y recuerde nuestros precios ¡¡ESPECIAL VERANO!!
En cera desechable (Descuentos de más del 20 %)

**MINILIMPIEZA DE CUTIS (2.500 pts.)
para jóvenes con problemas de acné,
laser incluido (Precios especiales)**

**VIDENTE, CARTAS DEL TAROT Y LECTURA DE
LAS RAYAS DE LA MANO POR AZUCENA**

VISITENOS

Excursió al Puig de Sa Font

Al capvespre del dissabte dia 26 de Juny ens reunirem a les 5:00 a la plaça de Sant Joan. Erem un centenar de persones i era admirable la quantitat de gent de més de 70 anys que hi havia.

Partirem a les 5:30 de la plaça. Començarem a pujar amb una gran costa. Quan varem arribar a l'escala tothom estava perfectament, però quan començarem a pujar tothom es va cansar molt. Llavors requirem pujant fins arribar al cim. Quan arribarem (un poc cansats) berenarem i descansarem. Dament les 6:30 començarem a baixar i dament les 7:00 arribarem a la plaça. Ens divertíem molt.

Robin Alba i Mare Cases



Excursió al Puig de Sa Font. 26 de Juny de 1992

YES, JA, SÍ, OUI...

Puede dominarlos todos
asistiendo a nuestras
clases de idiomas

En grupos y particulares

LENGUAJE, HISTORIA, CATALÁN....

Damos clases de repaso
y ayudamos a preparar
los exámenes de septiembre

¡No lo deje para el
último momento!

CALA MILLOR
C/ Na Penyal, 9
Tel. 58 55 85



INSTITUTO DE IDIOMAS
MICHAEL KELLER

MANACOR
Avda. d'es Torrent, 44
Tel. 55 40 12

CARTA DE VINOS OFRECIDOS POR EL RESTAURANTE «ES PI» EN SU JORNADA GASTRONÓMICA

En esta última reunión a manteles ofrecida por la Agrupación Gastronómica de Cala Millor, el día anterior a la presentación del cartel y del programa de actos a realizar en su tercera muestra, estuvimos en el Restaurante «Es Pi», que como siempre fuimos tratados a cuerpo de Rey por la «familia» que componen los cocineros, y todo el personal del Restaurante con Mateo Pascual y Sra. Nos ofrecieron el mejor trato que se puede dispensar al cliente con honradez, seriedad y profesionalidad. Alicientes éstos que suelen fallar mucho por estos lares.

En esta ocasión voy a hablar única y exclusivamente de los vinos y cavas ofrecidos por el Restaurante «Es Pi» en esa magnífica ocasión.

En primer lugar el vino «Raventós i blanc de Sant Sadurní d'Anoia del Penedés» cosecha 1990. El Preludio 1991 constituye la primera muestra del Brut Josep Maria Raventós i Blanc de 1994. Responde a una cosecha excelente que ha sido optimizada al efectuar una poda verde en pleno verano para que las cepas pudiesen recibir más sol, disponer de más agua y nutrir mejor la uva, el sabor de estas uvas crecidas en plenitud y equilibrio es el que distin-



Un momento del almuerzo en el Rte. Es Pi.

guirá al Brut Josep Maria Raventós i Blanc de 1994.

En segundo lugar hay que destacar el vino tinto de Jaume Serra del 82.

El tercero un Chardonnay, cosecha del 90 blanco seco del Penedés.

Para continuar con los cavas empecé con el Champagne Brut Codorniu Non Plus Ultra Cové 92.

Hay que nombrar con especial énfasis una novedad muy agradable al paladar por lo exquisito del mismo el Cava Jaume Serra Brut Vintage.

Este cava ha sido elaborado con un vino procedente de uvas de las variedades; xamelló, macabeo y parellada. El

vino resultante se mezcló con levaduras seleccionadas y azúcar, y se embotella para realizar la segunda fermentación del mismo en el interior de la botella. Esta segunda fermentación del vino es la que origina el Cava.

Esta botella de Cava ha permanecido durante 36 meses en posición horizontal, en los cavas de Jaume Serra.

Estas fueron algunas de las buenas muestras vinícolas que nos ofreció Mateo Pascual para deleite de los paladares asistentes en esta ocasión. Nada más que añadir, sólo dar las gracias por esta comida tan agradable.

Jaume Robí



NOTA: Estos horóscopos sirven tanto si eres mujer como si eres hombre. Aunque yo escriba a veces en femenino o masculino, sirve para ambos.



por Margarita Servera

HOROSCOPO

PARA QUE TE AYUDE A SER MÁS FELIZ Y A EVITAR CONTRATIEMPOS



ARIES

Marzo 21 - Abril 20

Ahora que tus enormes preocupaciones de dinero e intereses se han solucionado casi del todo estarás en condiciones de luchar por lo que realmente quieres y en lo que eres. Julio se presenta bastante movido, pero lo que no será es aburrido y tu disfrutarás de cada minuto. Tus bases financieras están cambiando para bien después de dos años de problemas. Sentirás entusiasmo y tendrás nuevos ideales.

La nueva y más amable persona en la que te has convertido ahora, después de algunos años de despreocupación se interesa más por la gente que te rodea ya sea en el trabajo o en su vida privada.



TAURO

Abril 21 - Mayo 21

Te has sentido molesta últimamente a causa de gente que había a tu alrededor pero pensando bien verás que se debía más a tu actitud hacia ella que a su conducta.

Será necesaria tu cooperación en un asunto algo delicado y esto requerirá algún cambio en tus planes. Si estás pensando dar alguna fiesta o preparar

alguna cena para los amigos aprovecha la oportunidad para extender tu hospitalidad hacia nuevas gentes, nuevos amigos. Es momento para preparar un viaje que realizarás más adelante.

Este viaje te puede reportar largas amistades, recuerdos muy queridos y tal vez una nueva luz que te hará mirar hacia el futuro con confianza.



GÉMINIS

Mayo 22 - Junio 23

Como buen géminis, famosos por sus Mercuriales cambios de humor te sentirás atraído por toda clase de nuevas actividades especialmente las culturales. Tal vez emprendas un crucero lleno de lugares y personas fascinantes o simplemente te instales en la playa y dediques todo tu ingenio a resolver un crucigrama. Deja llegar el verano lentamente y probablemente no tendrás que esperar mucho tiempo ya que antes de que te des cuenta estarás inmersa en tu «hobby» favorito: ventilar tus puntos de vista y tus novedades con tus amigos viajeros. Esperemos que sean tan buenos oyentes como lo eres tú. Una amistad actual puede convertirse en romance.

CÁNCER

Junio 22 - Julio 23

Ocultas vibraciones envuelven tu corazón, pues no estás segura de poder hacer frente a un esperado y probable



amor. Nadie lo está, pero cuando Venus el planeta del amor influye sobre tu signo y lanza sus efluvios amorosos, tu mundo se llenará de afecto.

Ten cuidado con tu salud y no la descuides a causa de tu trabajo, pues puedes tener molestias, además no ignores problemas que persisten.

Venus juega un doble papel en Astrología, el amor y el dinero y en estos momentos tu no puedes perder en ninguno de los dos. No entres en una discusión, ni te disculpes por un asunto cuyos beneficios son tuyos por derecho. Reclámalos y ya está!



LEO

Julio 24 - Agosto 23

La amistad significa mucho para tí en estos momentos, los entretenimientos y los juegos priman sobre el amor.

Tendrás suerte gracias a alguien al que tu gustas mucho. Gracias a su dedicación personal tu estarás O.K.

Intégrate en algún club, grupo o asociación donde puedas ensanchar tu círculo social y estimular tu mente con nuevas cosas. Puede caerte dinero gracias a un «hobby» o lo que hagas en tu tiempo libre, así pues, matas dos pájaros de un tiro: te diviertes y ganas dinero.



VIRGO **Agosto 24 - Set. 23**

No estás en una fase particularmente amorosa sino más bien ambiciosa.

Si esto te causa placer es tu prerrogativa.

En cuanto a la suerte tienes un extraño y providencial período. Extraño porque parece que no estás haciendo nada ni te diriges a ningún sitio pero lo estás haciendo. Un chequeo médico y cuidar tu salud tiene prioridad esta quincena. Concierta una cita ahora.

Tus estrellas de la suerte están soberbias para hacerte ganar dinero. No necesitas ser un magnate de los negocios para encontrar el éxito.



LIBRA **Set. 24 - Oct. 23**

Te lanzarás a viajar, investigar y estudiar con el ímpetu de un pato lanzándose al agua. Tu corazón permanece en la lejanía y tu mente en el horizonte esperando no sabe que, pero mientras tanto elévate a tí misma a las verdes montañas ya sean reales o imaginarias. Suerte: el más espectacular par de semanas te esperan. Tu estrella de la suerte se inclina sobre tí y te trae oportunidades insospechables y clamorosas. Te interesarás por todas las cosas internacionales e intelectuales, lo maravilloso te seduce, la rutina te agobia. Tu pareja y tu, haréis planes frescos para el verano y como las perspectivas de dinero son maravillosas para tu signo también contarás con dinero fresco.

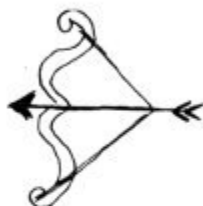


ESCORPION **Oct. 24 - Nov. 22**

Se presenta una quincena movida con viajes cortos y cosas improvisadas

en el último momento. Te aconsejo que empieces a estudiar algún idioma extranjero pues te será muy útil dentro de poco ya que habrá interesantísimas oportunidades para los Escorprios para hacer cambios en su vida las próximas semanas. Conocerás gente cuya influencia te beneficiará en el futuro. La semiluna llena te colocará al alcance de alguien que codicia sólo tu cuerpo de momento.

El buen destino ha aparcado cerca de tí y eso significa que puedes esperar algún acontecimiento peculiar y afortunado.



SAGITARIO **22 Nov. - 21 Dic.**

Estás llena de entusiasmo temerario: platos exóticos, ropa nueva, hasta un nuevo hombre. Estás preparada para probarlo casi todo por lo menos una vez. Verás el final de una disputa legal que tenías pendiente hace tiempo. El fracaso financiero de otros te dejará a ti colgado en algunas cosas. Por otra parte, los problemas que tenías en el trabajo se disolverán rápidamente y podrás respirar tranquilo. Trata de encontrar tiempo para hacer esta visita que hace tiempo relegas: te compensará pues dejarás de sentir cierto remordimiento y ganarás en paz moral.

Se agradece con la gente que tienes a tu cargo, a tí no te costará mucho y los beneficios económicos serán considerables.



CAPRICORNIO **22 Dic. - 20 Enero**

En los próximos días tu situación se verá colmada de aciertos. En los últimos tiempos has pasado por grandes cambios en tu vida. Ahora las cosas vuelven a su cauce. Las relaciones personales y profesionales que has hecho en los últimos meses se han solidificado. La luna llena te trae oportunidades

que sólo se presentan una vez en la vida. Las artes, los deportes y los niños están bajo una influencia planetaria excelente. Haz realidad lo que tú quieres pues ahora puedes y acepta tus sueños como parte de tí misma, no los rechaces por imposibles. El trabajo te traerá muchas satisfacciones y la próxima quincena se presenta alegre y con posibilidades de un romance.



ACUARIO **Enero 21 - Febrero 19**

En las próximas semanas tienes que dejarte guiar por tu sentido común y limpiar de obstáculos el cansancio para toda clase de cambios que pueda haber en tu vida.

Trata de resolver los problemas en tu vida profesional y emocional. Hecha una mirada objetiva a tu vida y esfuerzate por deshacerte de lo que ya no te sirve ya sean cosas o personas. Un encuentro reavivará unas cenizas que tu creías apagadas, pues los otros te ven bajo un aspecto muy favorable. Desecha tus dudas acerca de una aventura de negocios.

A veces ante ciertas oportunidades uno tiene que convertirse en jugador y apostar.



PISCIS **Febrero 20 - Marzo 20**

Amistad, romance y viajes, todo viene en el mismo paquete para tí estos días.

Empiezas el verano con gran confianza en tí misma y puedes estar segura que impresionarás favorablemente a otros con tu eficiencia. En las dos próximas semanas siéntate tranquila y deja que la vida transcurra, puede que tengas una agradable sorpresa. El amor está en su mejor momento. En la segunda semana pon atención a los asuntos de negocios.

La luna llena te traerá importantes noticias de un sitio lejano.

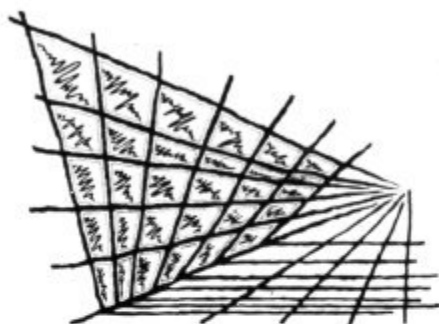


SUPERMERCADOS

HIPER COLON

PARKING PROPIO

**AVDA. CRISTOBAL COLON, 38 - TEL. 58 51 22
C/ JUAN SERVERA CAMPS - CALA MILLOR - MALLORCA**



CRISTALERIA CALA MILLOR

- DOBLE ACRISTALAMIENTO
- VIDRIOS BISELADOS
- ENVARILLADOS
- LAMINADOS
- ACRISTALAMIENTO DE OBRAS

Avda. de Llevant, s/n. - Tel: 58 53 16
Urb. Bonavista - 07650 Cala Millor
(Junto Frutas Servera)



Se suele decir que una imagen vale más que mil palabras. En este caso las imágenes y las palabras tienen su valor. Este solar se encuentra en la calle «Ses Eres» de Cala Millor, los bidones están vacíos, pero saben Vds. de qué son, pues nada más y nada menos que de la pintura que utilizaron para pintar el asfalto de la calle. Menos mal que sólo han pintado una calle, si las llegan a pintar todas, ¡cómo estarían los solares que no están vallados! Ahí está la muestra de uno de ellos, en pleno Cala Millor y en una calle, que por su aspecto debía ser el espejo de Cala Millor.

IN

- La risa incontrolada
- Sacar el mejor partido de una mútua compañía
- Subir defensas
- Perdonar y olvidar el pasado para tener paz para siempre
- Resolver las cosas con humor.
- Tener confianza en uno mismo.
- Estar disponible a la novedad
- Buscar diamantes entre la ganga.
- Melenas «for men»

OUT

- Aceptar la comodidad.
- Estar lejos de aquellos a quienes apreciamos preguntándonos qué estarán haciendo.
- Las dietas alimenticias.
- Tener dudas, no hay tiempo para ello.
- Las fotonovelas.
- La velocidad ruidosa.
- La norma inquebrantable de «a las 10 en casa».
- La velocidad ruidosa.
- Cabezas carcadas.
- Un look artificial.

ANTONIA RIERA FEBRER



- Una hora mágica
- Todas las de la noche
- Un piropo
- Cualquier frase amable.
- Algo para olvidar para siempre
- El dolor.
- ¿Traicionar o que te traicionen?
- Que me tracionen
- ¿De qué no te desprenderías jamás?
- Del amor y la amistad
- Alguna vez te has sentido alguien importante
- No

- Una tentación
- El buen comer
- Algo vulgar
- Las peleas
- Una frase inolvidable
- «La vida es sueño y los sueños, sueños son»

ESCRITO PARA SIEMPRE

-Tres cosas nunca vuelven atrás: la palabra pronunciada, la flecha lanzada y la oportunidad perdida

PROVERBIO CHINO

-Es casi imposible llevar la antorcha de la verdad por una multitud sin quemarle la barba a alguien.

LICHGENBERG

-Mañana será tarde, vive hoy

MARCIAL

-Adoro el trabajo. Podría sentarme y mirarlo durante horas.

JERMO K. JEROME

-Cuando la gente está de acuerdo conmigo, siempre pienso que estoy equivocado.

OSCAR WILDE

-Si la libertad significa algo, será sobre todo, el derecho a decirle a la gente aquello que no quiere oír

GEORGE ORWELL

-Disfruta hoy, es más tarde de lo que crees.

PROVERBIO CHINO

FINCAS RÚSTICAS
Urge comprar para nuestros compradores
 Tel. 81 09 90 - Fax 81 07 02

EL CARDASSAR EMPIEZA A PREPARAR LA PRÓXIMA TEMPORADA

Hace apenas unas semanas el C.D. Cardassar se despidió en una fiesta de gala la pasada temporada 91-92, pero en fútbol nadie se puede dormir.

Y la directiva se ha puesto ya «manos a la obra». Como digimos en el n° anterior, su entrenador de las tres últimas pasadas campañas, Jaume Bauzá cambió de aires, y entrenaría al conjunto del Arenal. Y para la venidera temporada el técnico encargado de dirigir la plantilla llorencina será el entrenador asturiano Pedro Gonzalez, llorencí de adopción, ya que tiene su domi-

cilio en la localidad.

Su último logro fue el ascenso del Porto Cristo a la III División nacional, y el segundo entrenador será el ex-jugador del Cardassar Miguel Caldentey «Sale-tas», que se vió apartado de los terrenos de juego debido a una inoportuna lesión.

En cuanto a fichajes, prácticamente han renovado todos los jugadores de la localidad, como son: el ilustre veterano Toni Roig. El capitán Jaume Estelrich, el cancerbero J. Riera, el pícaro delantero Mateu Rigó, que tuvo sus más y sus menos con el ya ex-entrenador del

Cardassar J. Bauzá en la anterior Campaña. Los únicos que falta por renovar son Pedro Femenias, que debido a su trabajo, puede dejar la plantilla y Joan Sancho, que ha recibido ofertas del arenal y el Manacor, pero con casi toda seguridad renovará por el club de su localidad. Quien puede cambiar de aires es su goleador Biel Morey, que ha recibido una jugosa oferta del Porto Cristo.

En cuanto a fichajes se sabe que el equipo técnico ha entrado en conversaciones con algunos jugadores

del filial mallorquinista, el Real Mallorca, pero están a la espera del visto bueno final del nuevo entrenador Pedro Gonzalez.

Por otra parte, en cuanto a las secciones del fútbol base, tan solo no está decidido cual será el entrenador en categoría de cadetes. Los encargados de dirigir las plantillas de la cantera serán D. José Fuster «Xim» y D. Llorenç Bauzá «Parrino» en benjamines, en infantiles será D. Mateu Munar y en juveniles el tandem formado por D. Sebastià Miquel y D. Lluís Ballester.

Joan Fornés



Mesón TROPEZÓN

Dirección: Manolo

ESPECIALIDAD EN:

- Tapas.
- Paellas
- Sangría española

MENÚ DIARIO CASERO
(De lunes a viernes)

650 pts.

Todo el año

C/ Son Corp, 3. CALA MILLOR



SERIE TOP LINE

ZT-3570

TROPIC SYSTEM

- ☐ Capacidad:
Total: 310 l.
Frigorífico: 245 l.
Congelador: 65 l.
- ☐ Poder de congelación:
4 kg/24 h.
- ☐ Dimensiones
(alto x ancho x fondo):
1700 x 595 x 595 mm.
- ☐ Dimensiones de los
paneles decorativos:
Superior:
407 x 586 x 4 mm.
Inferior:
1121 x 586 x 4 mm.
Versiones en marrón y
blanco.

P.V.P. 72.000 pts.

ZANUSSI

EL TIEMPO NOS DA LA RAZÓN



INSTALACIONES
BUMINISTROS
Y SERVICIOS

Hnos. Cañada, S.A.

Urb. Los Almendros, 8 - Tel. 58 55 48 - Cala Millor

TV SONITRON 25 pulgadas, Estéreo-Dual-Teletexto
87.615 PTS.

ENTREVISTA AL «GIMNASIO EUROPA» DE CALA MILLOR

«MACARIO Y BÁRBARA: EL DEPORTE COMO PILAR DE LA VIDA»

**A BÁRBARA PÉREZ,
LE PREGUNTO:**

-Desde que Raquel Welch y la Jane Fonda lo pusieron de moda mediante videos de aerobio, sucediéndoles otras famosas en el mismo ejemplo, ¿podemos decir que el aerobio o gimnasia rítmica, es el deporte que está de moda actualmente? ¿Por qué?

-Creo que estos videos han influido bastante a que el aerobio se haya puesto de moda, debido a que gracias a ellos la gente empezó a tener conocimiento de lo que es este deporte. Hasta ahora se había tenido una gran idea bastante errónea, los hombres principalmente, que pensaban que era un deporte exclusivamente femenino sin saber que fue creado y desarrollado por el Doctor Kennet H. Cooper para las Fuerzas Aéreas de los Estados Unidos, preparando así a estos individuos para esfuerzos prolongados, conservando su salud y aumentando su rendimiento físico. Por otra parte debemos decir que es muy divertido y sobre todo sanísimo, ¿no crees?

-¿Qué hay que hacer si una persona obesa quiere reducir kilos, a parte de no morir en el intento?

-Estoy segura de que nadie va morir en el intento (risas). Hay varios sistemas, tanto de control alimenticio como de entrenamiento y para explicarlo necesitaríamos varias páginas, lo que puedo hacer es dar un pequeño consejo. Estando a

dieta tenemos que evitar pasar muchas horas con el estómago vacío haciendo una comida a media mañana y a media tarde. Esta comida será de una buena pieza de fruta o unas galletas integrales, por ejemplo, así evitaremos llegar a la hora del almuerzo con ganas de comer hasta la misma mesa. A parte de controlar la alimentación, debemos combinarla con el ejercicio físico debido a que eliminamos un montón de calorías cuando sudamos. En nuestro gimnasio hacemos unas sesiones que son perfectas para personas que quieran adelgazar. A las personas que tengan estos problemas, ponemos a su disposición todos nuestros conocimientos y ayuda, por eso les diría que se animen y vengán a vernos.

-Tus sesiones de aerobio son de «infarto», no aptas para cardíacos, según he podido comprobar. «No puc pus» es un lema que no va contigo, por tanto, ¿cómo preparas una clase, en que consiste?

-En primer lugar he de decirte que hacemos unas sesiones que son mucho más suaves y con ejercicios más pausados. A estas clases asisten las señoras más mayores o bien gente que no ha practicado nunca ningún deporte. En las sesiones trabajamos cada vez un grupo muscular diferente, evitando así la rutina, y seguimos un programa semanal, mensual y anual. En estas clases debe existir una relación con el ejercicio que estamos haciendo y el mús-



culo que trabajamos y esto lo hacemos desde el calentamiento previo a cualquier sesión de aerobio hasta en la relajación y los estiramientos que efectuamos al final de esta. El aerobio es una pauta de entrenamiento diseñada para conseguir una mayor resistencia muscular y mayor flexibilidad en las articulaciones, mediante ejercicios aeróbicos que se realizarán con una música previamente seleccionada.

-Nómbreme algunos de tus títulos, cursos, etc... para quedar bien.

-Tengo el Título de Monitora de Aerobio homologado por la Comunidad Económica Europea y un curso en el que he tratado varios temas: medicina deportiva, dietética, anatomía y fisiología, fisiología de la actividad, analogía del esfuerzo y un montón de horas prácticas.

-¿Es sacrificio estar tantas horas al servicio del deporte?

-Un poco sí que lo es, pero es una cosa que me gusta y por eso lo llevo bastante bien. Hago varias horas cada día de entreno y

las personas que asisten a última, que es de 9 a 10 de la noche, tienen que encontrarme igual que los que las que han venido a la primera, y eso a veces me cuesta un poco. Lo que me anima bastante son las ganas que tiene la gente de hacer las clases y el ver lo bien que se lo pasan.

-¿Qué prefieres un «body» o «cuerpo danone» a un «Rambo»?

-Se tiene que intentar conseguir un equilibrio entre la salud, bienestar y la forma física. No debemos dejar que nos influyan los cánones de la moda, lo que tenemos que hacer en vez de cambiar, es mejorar lo que ya tenemos y trabajar duro para conseguirlo. En resumen, ni un cuerpo «Danone» ni un «Rambo».

-¿En cuánto tiempo se puede tener un cuerpo más o menos «potable»?

-Los resultados de cualquier entrenamiento, tanto pesas, como aerobio o gimnasia de mantenimiento, son más bien de medio a largo plazo. Sin embargo a partir del segundo o tercer mes es cuando empiezas a sentirte mejor y a disfrutar de las clases. No debemos marcaros un plazo fijo, sino ser constantes e ir progresando día a día.

-Cuando se inician en estos deportes, ¿qué ofrecéis, qué consejos os piden en general?

-Lo único que ofrecemos son nuestros conocimientos sobre el aerobio. Lo que hacemos es pedirle a esas personas constancia y moral. Los consejos que nos piden

son, sobre todo, por problemas de peso y por algún sistema para eliminar las agujetas, en el caso de los principiantes.

-Sin ser machistas, ¿crees que la mujer es buena para hacer el deporte de pesas?

-La mujer es perfectamente capacitada para hacer este deporte y muchos otros que son practicados por hombres, fútbol, baloncesto...

-Dame una dieta para un día, sin tener que pasar «fam», hambre.

-Sería absurdo intentar adelgazar haciendo una dieta de un día, no conseguimos nada si no somos constantes. Una dieta de un día es perfecta como una cura semanal, o bien, al día después de un atracón.

-Un consejo para los/las que empiezan deporte.

-Podría darles varios, entre ellos los siguientes:

*Antes de empezar consulte a su médico para saber si existe alguna contraindicación que le impida llevar a cabo un plan de acondicionamiento físico.

*La actividad debe ser regular y constante. En caso de suspender el programa durante cierto tiempo (enfermedad, vacaciones...) la reanudación debe ser lenta y progresiva.

*Cuando esté cansado, modere su ejercicio, no juegue a ser campeón, dosifique juiciosamente los esfuerzos y siga una programación regular.

*Pararse al menor síntoma de mareo, dolor, vértigo, respiración jadeante o dolor de cabeza.

Sobre todo que persevere, que tenga paciencia para conseguir el fin buscado, evitando etapas.

MACARIO BAJO RODRÍGUEZ ME RESPONDE ASÍ:

-Hacer un buen entrenamiento, ¿en qué consiste?

-Esta pregunta que me haces es muy ambigua, puesto que depende mucho del período o época que nos

encontremos del año y los objetivos que haya marcados para esa época y el grupo que se está entrenando, te lo explicaré: Como en todos los deportes existen tres grupos de personas o cuatro, las cuales forman un grupo en general en el centro deportivo, en el gimnasio etc... y que los dividiremos como sigue:

1. Aquellos que entrenan

«por hacer algo», por perder unos kilos y encontrarse un poco mejor.

2. Los que entrenan porque les gusta el deporte, en este caso el Taekwondo pero por una razón u otra, (tiempo, lesiones...) lo hacen de una forma semi-profesional, con mucho interés e ilusión pero forzando hasta un límite.

3. En este grupo entrarían



MESON GALLEGO O'BOTAFUMEIRO

CARTA VARIADA - COCINA GALLEGA
Especialidad: PULPO A LA GALLEGA
(Abierto todos los días)
(Entre H. Atolón y H. Temi)
Paseo Marítimo, 38 - Tel. 81 35 44 - CALA MILLOR



**¡¡SI LE GUSTA
EL BUEN
COMER,
ELIJA
TAMBIEN EL
MEJOR
SITIO!!**

los profesionales del deporte específico del Taekwondo que por regla general es donde **menos** elementos o individuos hay lógicamente, por que se exige mucho más, aquí estaríamos hablando de deportistas de Alta Competición y para ello hay que entrenar muchísimas horas, pasar muy malos ratos y sacrificar otras facetas y cosas de la vida personal (casi todo). Por eso esta zona turística es perjudicial para un deportista que sale (14, 15 o 17 años) con esta edad, el nivel más bien alto, económico familiar, las motos, las discotecas y las extranjeras... la mayoría se quedan en el camino.

4. Hay un cuarto grupo de personas que son aquellas que están dos semanas a lo sumo tres, y comprueban que el deporte es lo suyo.

Hacer un buen entrenamiento, pues nos centraríamos en el tercer grupo, y dependiente del programa anual haríamos el entrenamiento: 1. Técnico. 2. de Musculación. 3. de Fondo. 4. de Flexibilidad. 5. Trabajo de las cualidades motri-

ces. 6. Velocidad de reacción. 7. Competición e incluso 8. Entrenamiento psicológico y de relajación y concentración.

Como ves, a groso modo, y sobre el calentamiento se trabajan todas estas cualidades dependiendo del mismo. Resumiendo, consiste en una buena planificación y con unos objetivos marcados en el calendario al que haría referencia.

-En estos últimos años, ¿ha habido un auge en el deporte en general? ¿Por qué?

-Porque la sociedad misma está concienciada de que el deporte ayuda al individuo que lo practica en todos los aspectos, de personalidad, si es niño, en su desarrollo, si es adulto, a mantenerse y si es mayor a encontrarse en perfectas condiciones. Esto hace tan poco unos años no estaba asimilado.

-¿Es el Taekwondo el deporte más completo, o sólo uno de los más eficaces en la defensa personal?

-El Taekwondo es uno de los deportes más completos

ya que se tiene que trabajar todas las cualidades físicas (como te he expuesto antes), esto a nivel deportivo y como Arte Marcial, pues es una forma de practicar al mismo tiempo la Defensa Personal, y el Do de éste.

-¿Cuántos y cuáles son los campeonatos a los que has asistido?

-Hace unos ocho años que no participo como competidor. Formé parte de un equipo de competición durante seis años, y quedé dos veces como sub-campeón de Baleares. No me acuerdo de cuántos han sido, pero durante este tiempo, han sido unos cuantos.

-¿De cuál guardas mejor recuerdo? ¿Por qué?

-Entrenando en la Península (León) con el maestro Chang Eul Yong, fuí seleccionado para ir a un campeonato de naciones en Alemania. Recuerdo la dureza e intensidad de los entrenamientos del citado Maestro, que era sexto Dan, debido a que trabajábamos a falta de oxígeno (cerrado) o también alguno marearse y vomitar el desayuno y seguir macha-

cando, el entreno era sagrado. Al final no pude ir por tener que estar aquí en Mallorca en las mismas fechas, pero recuerdo con mucha nostalgia esta temporada por los compañeros y por el ambiente creado.

-¿Cuántas horas entrenas al día y cómo las distribuyes?

-Esto también depende de la temporada, pero en época de competiciones y campeonatos, sale un promedio de tres horas diarias distribuyéndolas en las cualidades específicas que se trabaje.

-¿Crees que un «novato» en el Taekwondo entiende bien de los buenos consejos tanto de defensa como deportivos, para el día de mañana. ¿Qué les ofreces?

-No se puede ofrecer nada si no hay voluntad por parte del deportista o alumno pues uno mismo y sin ningún problema, el «novato», como tu llamas al que comienza, se integrará en uno de los cuatro grupos que antes te he expuesto, puesto que al venir a entrenar ya hay un sistema establecido de aprendizaje, de estudio, etc... después sólo depende de él, de el camino que elija.

-¿Cuándo vais a competir, ¿qué sienten los que van por primera vez?

-Esto es muy personal, pero generalmente todos hemos sentido lo mismo bien sea en competiciones individuales o por equipos: Se suele comenzar por campeonatos de bajo nivel, sientes que estás agarrotado, nervioso, que nada te saldrá bien y un gran respeto por el contrario. Cuando pasan los tres primeros campeonatos vas cogiendo confianza



Actividades, personas e ilusiones en el Gimnasio Europa

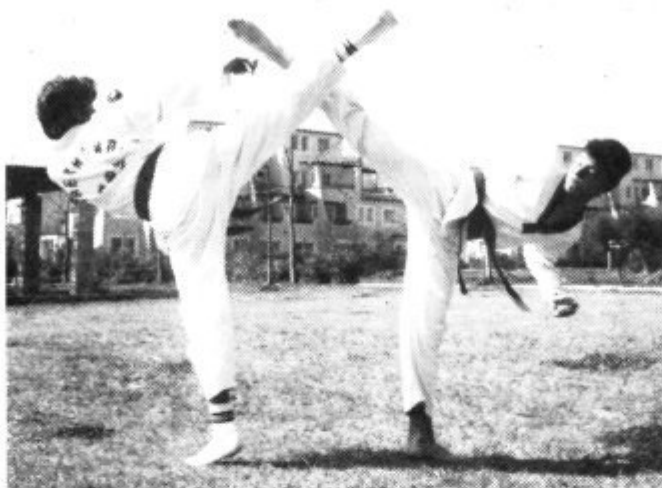
en ti mismo sin dejar de perder el respecto por el contrario y la competición se hace más interesante.

-A parte de taekwondo, pesas y aerobio, ¿qué otros deportes ofrecéis al público?

-El profesor Miguel Truysols imparte clases de Tai Chi Chuan, King Fu interno de origen taoista, que podemos definirlo como relajación en movimiento. Esperamos que pronto se empiecen las clases de Danza y Jazz.

-¿Por qué escogiste el Taekwondo como deporte?

-He practicado otros deportes paralelamente, pero en el Taekwondo he encontrado un sistema de vida, unas costumbres, una disciplina, tanto interior como exterior. Todas las acciones



en el Taekwondo están desarrolladas por el instinto humano para la defensa personal. A parte de los músculos, se cultiva también el poder de la voluntad, combinando las actividades físicas e intelectuales. Todos

los deportes son buenos como el Taekwondo, se puede practicar a cualquier edad, seguiremos entrenando en la medida que podamos esperando longevidad.

-¿Cuántos años hace que le elegiste y por qué?

-Hace unos 17 años, también practicaba otros deportes y me dí cuenta de que el Taekwondo me daba una base muy grande para los otros (flexibilidad, rapidez...) más tarde me especialicé sólo en el Taekwondo.

-¿Qué grado obtienes?

-Tengo el título de Entrenador. Ostentando el Tercer Dan, soy árbitro Nacional y formo parte de la Junta de Gobierno de la Federación Balear de Taekwondo.

-Un consejo para el que lo elija.

-Lo que les digo a mis alumnos: que es un deporte muy bonito, que se animen e intenten estudiar su historia y sus diferentes pautas, que entrenen duro y así siempre sacaremos de entre los más jóvenes futuros campeones.

NACIDAS PARA TRABAJAR.



DESDE 1.094.000 PTAS. LLAVE EN MANO.

Sea cual sea su equipaje, siempre habrá una Fiorino que lo cargue, lo transporte o lo lleve.

Con 2,7 m³ de volumen útil y una capacidad de carga de 500 kg, las nuevas Fiorino pueden con todo. Usted elige: la

Panorama, acristalada y con asientos abatibles que la convierten en un turismo de 5 cómodas plazas; la Furgon, incansable y con espacio para lo que quiera. Y con dos motorizaciones: 1.300 c.c. gasolina y 1.700 c.c. diésel. Si lo quiere todo, esta es la suya. La nueva

Fiorino desde 1.094.000 ptas. Llave en Mano: IVA, transporte, matriculación, impuesto municipal, placas de matrícula, gastos de gestoría, IDENTI FIAT y dos años de FIAT ASSISTANCE. (Promoción incluida).

NUEVAS FIORINO FURGON Y PANORAMA FIAT

Concesionario Oficial:

AUTOVENTA MANACOR, S. A.

Fusters, solar 43 (Polígono Industrial). Tel. 84 34 00.
Avda. Junípero Serra, 40. Tel. 55 01 61. MANACOR (BALEARES).

ENTREVISTA

JUAN ANTONIO DURÓ, EX-JUGADOR DEL BADIA

Uno de los muchos jugadores que asistieron al homenaje a Julián fue Duró, muy querido por la afición del Badia, equipo en el que militó durante varias temporadas, por tanto no hemos querido dejar pasar esta oportunidad para realizarle una entrevista y de este modo conocer un poco su vida desde que dejó Cala Millor, la verdad es que estamos obligados a ello, pues son muchos los seguidores que nos preguntan y se interesan por él. Actualmente reside en Madrid, concretamente en Getafe y ha acudido sin dudar a esta llamada para jugar unos minutos y contribuir con su presencia en este homenaje, hecho que habla por sí solo del carácter y gran corazón de este hombre.

Juan Antonio Duró de Figueroa es su nombre completo, nació un 20 de octubre del 1962 en Madrid y en la actualidad ejerce una profesión muy digna como es la de bombero en el parque de bomberos de Getafe, a pesar de los pocos años que lleva en él, su ascenso ha sido meteórico debido principalmente a su enorme fortaleza física y buena capacidad de aprendizaje.

-Duró, ¿el motivo de tu visita a Cala Millor ha sido el homenaje a Julián?

-Por supuesto, éste ha

sido el motivo, me avisó Toni Llinás y decidí venir a jugar unos minutos para contribuir de alguna manera, esto es todo lo que podía hacer en estos momentos.

-¿Conocías personalmente a Julián?

-No, no llegué a conocerle personalmente, él llegó al Badia cuando yo llevaba varias temporadas por otros equipos, sin embargo todos los comentarios que me han hecho de él son muy positivos tanto futbolísticamente

como a nivel personal, sabía que jugaba en el Badia pues a pesar de estar muy lejos de Cala Millor, tengo y recibo mucha información de la marcha del equipo, por tanto considero que es una pérdida irreparable y me uno al dolor de familiares y amigos.

-¿Qué has sentido al pisar de nuevo el campo del Badia y ante su afición?

-Es difícil de explicar pues los sentimientos esta-

ban entremezclados de una parte de tristeza por los motivos del encuentro, de otra una alegría inmensa de jugar en este campo tan querido por mi y junto a compañeros de aquella etapa. Siempre que me necesitéis estaré dispuesto, Cala Millor es algo especial para mi.

-Todos los aficionados han esperado muchos años el poder volver a verte jugar aquí de nuevo. ¿Qué significa esto para ti?

-Esto me hace pensar que estaban contentos conmigo, algo que es recíproco, es un orgullo para cualquier deportista que pasando varios años aun te sigan queriendo, se acuerden y cuando por algún motivo vuelves te reciban como lo han hecho conmigo. Este sentir y no otra cosa es lo que te une a un Club o Institución, muy por encima de la economía.

-En el Badia te has convertido en toda una institución, no en vano sirves de ejemplo para muchos jóvenes. ¿Qué piensas que ha marcado la diferencia con respecto a otros, tu carácter, tu forma de jugar, personalidad en el campo, seriedad en el trabajo?

-Bueno, mi idea de fútbol cuando llegué a Cala Millor era la de superarme a diario y poder salir hacia equipos



**ESTUDIANTE DE TELECOMUNICACIONES.
SE OFRECE PARA DAR CLASES
DE FISICA Y MATEMATICAS
Pedro Blanes. Tel. 56 74 02**

**SE OFRECE CANGURO
Horas a convenir
Tel. 56 75 63**

de mas categorías, para ello trabajé muy seriamente en los entrenamientos y en los partidos me entregaba sin reservas, el posible éxito de mi etapa y el que estos jóvenes se acuerden de mi se debe a eso, seriedad y entrega en los entrenamientos y partidos. También tuve una cosa muy clara y es la de que tenía que hacer lo que sabía.

-Después del Badia...

-Estuve en el Pollença durante cuatro temporadas, en la categoría de Segunda División B, de allí pasé al Almería, donde tenía contrato para temporadas, tan sólo jugué un año, el segundo no quise jugarlo por motivos económicos, habían dejado de pagar a muchos

compañeros y yo como capitán me solidaricé con ellos y amenacé con no jugar si no se arreglaba la situación, no fue posible y pasé ese año en blanco, pues no me dejaron en libertad para fichar por otro equipo. Aquí dije prácticamente adiós al fútbol y si más tarde jugué en el Parla una temporada lo hice pensando y preparándome para lo que hoy es mi trabajo.

-¿Por qué dejaste tan joven el fútbol y la disciplina de algún Club?

-El motivo principal es que estaba cansado de los numerosos problemas que se crean alrededor, incumplimientos de contrato, etc... Nunca me he arrepentido de haberlo dejado y el «gusani-

llo» lo mato jugando en equipos de empresas.

-¿Mantienes relación con algunos de tus ex-compañeros?

-Sí, pues con algunos establecí una verdadera amistad, entonces mantenemos contacto y cada vez que nos es posible nos vemos, el fútbol tienen eso, que descubres a verdaderos amigos al tener que conducir con un gran número de compañeros.

-¿Quién hizo posible tu paso por el Badia?

-El que yo viniese se debe a dos personas principalmente y a su buena gestión en aquellos momentos, me estoy refiriendo a Toni Llinas y Romeo Sala, yo pertenecía a la disciplina del

Atlético de Madrid y ellos dos hablaron con ufarte y llegaron a un acuerdo. Todo cuanto puedo decir de estas dos personas sería poco.

-Ahora todos sabemos un poco más de Juan Antonio Duró, sabemos que ha dejado el fútbol profesional, que su actual trabajo de bombero le encanta, que estará siempre dispuesto para cuando necesitemos deportivamente su colaboración y él quiere que todos los aficionados sepan su cariño hacia ellos, su agradecimiento y el que nunca olvidará su paso por el Club de Fútbol Badia de Cala Millor.

Nosotros agradecemos sus palabras a la Revista Cala Millor 7.



*Edif. S'Estanyol s/n
Frente Hotel Flamenco*

VISTETE DE PIES A CABEZA EN:

S'ESTANYOL

DISPONEMOS DE:

Jeans, zapatillas, camisetas, camisas, polos, bodys, chandals, bañadores, bikinis, etc.

EN LAS MEJORES MARCAS:

BONAVENTURE - LEVI'S - MAGANGI - LEE

CASTER - KAPPA - REEBOK - ADIDAS

NIKE - MISTRAL - PUMA - SPALDING

HUMMEL - ETC. ETC...

(También podrá encontrar juguetes
y artículos de regalo)

PEÑA BARCELONISTA M.A. NADAL



Bernat Munianer, Miquel Àngel Nadal y Mateu Mas.



Miquel Àngel Nadal con la camiseta que vistió en la final de la copa de Europa.

El pasado sábado día 4 se celebró una cena de compañerismo entre los socios de

la PEÑA BARCELONISTA M.A. NADAL en donde el jugador del F.C. Barcelona,

ofreció la camiseta con el número 14 a la espalda y que vistió en la final de la copa de Europa disputada en el estadio de Wembley ante el Sampdoria.

como es Mallorca y también reconocer la tarea de los dirigentes de la Peña Barcelonista Miguel Angel Nadal los cuales adelantaron que para la próxima temporada tendrán cuatro asientos de socio en el Camp Nou para que puedan ser cuatro las personas que viajen y contemplen los partidos que el Barça dispute en su estadio. Por otra parte informar que el sorteo que se celebre de las entradas y viajes a la ciudad Condal, se transmitirán en directo en Antena 3 comarcal 99.2 FM, para que los socios tengan puntual información de los agraciados con el espléndido premio.

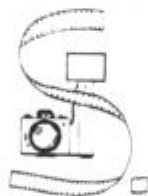
La reunión fue en el restaurante Molí d'En Sopa de Manacor y como destaca el presidente de la Peña Mateu Mas «intentamos realizar un acto de compañerismo y de barcelonismo a la vez que compartíamos mesa con M.A. Nadal que es el personaje al que todos tenemos en estima y seguimos puntualmente su carrera deportiva como profesional del fútbol».

M.A. Nadal manifestó cuando entregaba la camiseta con que estuvo a punto de saltar en el terreno de juego, instantes antes de que Koeman marcara el gol, que esperaba para la próxima temporada llevar un número más bajo que el 14 y formar parte del equipo titular. De todas maneras M.A. Nadal se ha ganado la admiración de toda una ciudad como es Manacor y de toda una isla

Desde las páginas de la revista Cala Millor 7 deseamos suerte a M.A. Nadal para la próxima temporada y damos la enhorabuena a la peña de Porto Cristo por las actividades y sorpresas que ofrece a los Barcelonistas, socios y simpatizantes de la entidad.

Foto Estudi

VIVES



567161 SON SERVERA

**LE OFRECEMOS LA REVOLUCIÓN
Del revelado ARCO IRIS de KODAK**

MINI 9x13 12 fotos + revelado, 738 pts.

24 fotos + revelado, 1.191 pts.

36 fotos + revelado, 1.599 pts.

ESTANDART 10x15 12 fotos + revelado, 843 pts.

24 fotos + revelado, 1.311 pts.

36 fotos + revelado, 1.779 pts.

GRAN LUJO 13x18 12 fotos + revelado, 1.023 pts.

24 fotos + revelado, 1.671 pts.

36 fotos + revelado, 2.319 pts.

**Y MUCHO MAS Y TODO CON PRODUCTOS
Y PAPEL KODAK**



Melchor Mascaró, S. A.

EMPRESA CONSTRUCTORA
OBRAS PUBLICAS
PAVIMENTACIONES - EXCAVACIONES
Ctra. Palma - Artá, Km. 49'600
Tel. 843818 - Fax: 553111
07500 - MANACOR (Mallorca)

La empresa MELCHOR MASCARO se une a las fiestas del Centenario y desea a todos los «llorencins» toda clase de felicidad

HOMENAJE A JULIAN MURILLO ANDRÉS

El día 27 de junio y en el campo de fútbol de Cala Millor tuvo lugar un entrañable acto, el homenaje a Julian Murillo, tristemente desaparecido en accidente automovilístico.

A los familiares de dicho jugador, padres, hermanos, su compañera sentimental y otros, les acompañaban un gran número de aficionados que quisieron dar un último aplauso a Julián.

Pero vamos a degranar lo ocurrido en esta tarde del 27 de junio. Sobre las cinco empezaron a llegar los jugadores del Badia y los «Ex» que se enfrentarían a ellos, para recibirlos estaban algunos miembros de la actual directiva, como Juan Bua-des (relaciones públicas) o Pepe López, también Juan Brunet (presidente). En pocos minutos, se congregaron todos los futbolistas y técnicos y después de los saludos pertinentes y de gran cariño (algunos jugadores llevaban años sin verse)

Los entrenadores se dispusieron a confeccionar las alineaciones de la selección exjugadores Badia.

A pocos minutos el comienzo y con muchos afi-

cionados presentes llegó la familia del gran protagonista del acto, en este caso triste protagonista, **Julian Murillo Andres**, fueron recibidos por directivos y presidente del club y futuro presidente Sr. Juan Pallicer y entregándoles un ramo de flores a la madre Sra. Anunciación Andrés y otro a Maite su novia. Pasaron al palco en la tribuna y allí con los jugadores en el terreno de juego y el trio arbitral. A punto de dar comienzo el partido, el capitán del Badia y un par de jugadores más hicieron entrega de dos ramos de flores y placas a los familiares, también Antena 3 Radio se sumó a este homenaje y su director comarcal Don Miguel Vives entregó una placa, la Revista Cala Millor 7, en la que Julian y Maite habían trabajado entregó dos placas a sus familiares. Fueron los minutos más intensos y con mas carga emotiva que se vivieron en esta tarde.

Pasando al aspecto puramente deportivo, tenemos que decir que asistimos a un gran espectáculo futbolístico, de una parte el Badia y en frente jugadores que han



pasado por este club y que han firmado tardes gloriosas para el recuerdo. Futbol de muchos kilates y aficionados entregados totalmente con lo que allí estaba aconteciendo.

Los **técnicos** encargados de coordinar al gran número de jugadores fueron los Sres: Luis Cela, Bernardo Gelabert y Jymmi.

Como **masajistas**: Srs. Miguel Mas y Pep.

Delegados: Miguel Min y Guillermo Garau.

Jugadores: Julio Franco, Pedro Gonzalez, Rufino, Martin Munar, Juan A. Duro, Andrés Mir, Biel

Company, Toni Badia, Miquel Mesquida, Paquito, Pep Alomar, Rafael Nadal, Miquel A. Nadal, Andrés Vecina, Jaime, T. Mesquida, Salas, Victor, Pastor, Tomeu Pascual, Parera, Jaime Mut, Mateo Adrover, Jaime Servera, Obrador, Biel Carrió, Toni Lull, Biel Parreta, M.A. Lull, Julio Prol, Toni Canovas. Hubo jugadores que no pudieron intervenir por diferentes motivos pero que si estuvieron presentes caso de Femenias, Onofre, Fran y otros como Artabe, Julio García y Arteaga tampoco pudieron presentarse.

En la formación habitual del Badia, hubo dos incorporaciones la del hermano de Julian, Carlos (que juega en el equipo de III División Cristinenc) y la de su cuñado Juan Carlos.

Tan solo nos resta dar las gracias con mayúsculas a todas las personas que han hecho posible, este merecido homenaje a Julian Murillo Andres. Si Julian, donde quiera que esté, nos ha visto (y lo creo que sí) estará orgulloso del cariño con el que todos hemos intervenido. Descansa en paz.

BRICO - MUEBLES CALA MILLOR

C/. Fetjet, esquina calle Son Corp
Tel. 58 68 88 - CALA MILLOR (Mallorca)



FIN DE CURSO PARA LAS ALUMNAS DE DANZA DE CAN SIMÓ

Como broche final a las clases de danza que imparte Loli Franco en Can Simó, se organizó una exhibición de las alumnas y de ella misma, para deleite de padres y amigos de estas jovencísimas bailarinas.

La cita fue el día 3 de julio en el bonito marco de Can Simó y la hora de comienzo del acto sobre las 10'30, los componentes de este curso se dividieron en tres grupos, uno lo componían las alumnas del colegio Na Penyal, y los otros dos por edades.

En dos partes se dividió el espectáculo, la primera y después de la presentación general bailaron al son de diferentes temas musicales,

cada uno de los grupos arrancando cálidos aplausos de los numerosísimos espectadores. Una vez terminada esta primera parte y después de varios minutos de descanso comenzó una segunda, con intervención de nuevo de todos los grupos, entre cada tema a bailar el presentador de turno, nos entretenía e informaba de lo que íbamos a ver a continuación, labor difícil pero de la cual salió totalmente airoso.

Como punto final la profesora, Loli, bailó en solitario un tema de mecano. Sus alumnas y público presente la despidieron con un gran aplauso. También le fue en-



tregado dos ramos de flores y un reloj por parte de sus alumnas. Dio las gracias mi-

crófono en mano a todos, y a los padres por tener unas hijas tan maravillosas.

HIPOTECAS SIN LIMITE A LARGO PLAZO. Refinanciamos su hipoteca.
Mayor cantidad. Mejor interés.
Informes: 56 74 02. Tardes de 4 a 7

Restaurant Pizzeria
Simbad
Tel. 58 56 06

Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR



Les ofrece la Carta de Especialidades que les recomendamos para esta quincena

ENTRANTES

25. Gazpacho.....	375 pts.
26. Vitello tonato.....	900 pts.
27. Coctel de gambas «Calypso».....	1.275 pts.

PESCADOS

207. Brocheta de rape y gambas.....	1.200 pts.
208. Merluza en salsa de almendras.....	1.100 pts.

CARNES

114. Pechugas de pollo «Vel paese».....	875 pts.
115. Cordero lechal al horno.....	1.200 pts.
116. Escalopes «Garibaldi».....	1.075 pts.

PIZZA

O Sole Mio.....	850 pts.
Tomate, queso, jamón, atún, pimientos, huevo, orégano	

POSTRES

Crema borracha.....	275 pts.
Tarta de la casa.....	300 pts.

VINOS

Frascati. Blanco.....	1.100 pts.
Montecillo (Rioja). Rosado.....	875 pts.
Vina Cumbre (Rioja). Tinto.....	1.000 pts.

PIRULI

LA TIENDA MAS DULCE
DE CALA MILLOR



ENCARGOS PARA BODAS
BAUTIZOS Y CUMPLEAÑOS

En Avenida Servera Camps, 27

NOTICIAS DEPORTIVAS, CARRUSEL DE FICHAJES



Sancho, ha recibido ofertas del Badía y Manacor



Rigo arregla su situación con el Cardassar



Matias pasa a formar parte de la disciplina del C.D. Manacor.



Parece ser que Jaime Estelrich será el ayudante de Pedro González en las tareas de entrenar al Cardassar



Pedro González fichó como entrenador por el equipo de Sant Llorenç, el Cardassar



López, otro jugador que abandona el Badía para formalizar contrato con un equipo de la península.

VOLVO

Venta y servicio

**AGENCIA EN MANACOR Y COMARCA
HERMANOS NADAL S.A.**

C/ Creuers, 30. Manacor. Tels. 55 21 77 - 55 13 02

DOS ULTIMOS PISOS

EN PORTO CRISTO PRECIO

INTERESANTE. GARAGE INCLUIDO

Informes Tels. 56 80 61 - 56 80 75

ATENCIÓN NIÑOS

C.D. BADIA DE CALA MILLOR SON SERVERA

CONVOCATORIA CANTERA

Invitamos a todos los niños interesados en la práctica del fútbol, nacidos desde el 1 de Enero de 1981, hasta el 31 de Diciembre de 1984.

Los interesados deben presentarse el sábado día 18 de julio en el Campo de Fútbol de Son Servera a las 17'00 horas.

MÁRMOLES ES GRAMAR

Mármoles y granitos - Piedra Caliza - Piedra de Santanyí
PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

C/ San Miguel, s/n. Tel: 55 43 02

(Manacor)



Hasta el día 20 del presente mes tenéis tiempo para enviar la solución del puzle a la tienda Hnos. Cañada o llama al 58 55 48 para entrar en sorteo del walkman WMEX10 de Sony que Hnos. Cañada nos regala en esta ocasión.

Su precio es de 4.500 pts. ¡Animo!

Adivine el personaje
de este
desordenado puzzle



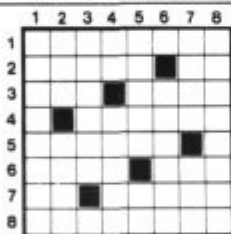
(Cómo pecas?)

CRUCIGRAMA

Núm. 71

HORIZONTALES. —1: Huella que en el orden moral deja una cosa en otra. 2: Río de Asturias. Siglas de "Iesus Christus". 3: Prefijo latino que significa "tres". Antecendente. 4: Privados de la vista. 5: Queja, gemido. 6: Pelica, camineta o trabajo penoso. Alter. 7: Siglos ingleses de "Old Testament". Sierra de la provincia de Almería. 8: Sonar, que suena.

VERTICALES. —1: Integros, completos. 2: Gran extensión de agua salada. Señal exterior de duelo. 3: Sobre cerrado en que se guarda algún documento que no debe publicarse hasta fecha determinada, plural. 4: Repetido, voz de arrullo. Período adulto de la metamorfosis de un insecto. 5: Acción de ondear. Voz militar de mando. 6: Afabilidad. 7: Familiarmente, tío. Amigo gorra militar. 8: Tumbars en la cama.



SOLUCIONES DE LOS PASATIEMPOS

NUM. 71



JEHOGLIFICO
NUM. 40

(Con sed) (aL).
Con sedal.



Pº Marítimo, 16 bajos
CALA MILLOR

Dirección: Pepe Barrientos

¡Como gran
novedad ponemos
a su disposición un
área infantil
totalmente gratuita
donde sus hijos se
divertirán!



NUESTROS SERVICIOS:

Pistas bolos, mesas
ping-pong, scalextric,
billares, dardos,
futbolines y muchas
otras máquinas

TAMBIEN HACEMOS
PA AMB OLI
¡PRUEBALO!

ABIERTO
TODO EL
AÑO

Próximamente
competiciones
varias

RESTAURANTE LA SANTA MARIA «CASA PATRICIO»

CALABACINES GRATINADOS

Ingredientes:

- Calabacines
- Cebolla
- Bacon
- Champiñones
- Tomate picado
- Huevos
- Sal y aceite
- Laurel
- La pulpa del calabacín

Forma de preparación: Se cuecen los calabacines «al dente». La cebolla procurando dorarla bien dorada. A continuación incorporamos el bacon, la pulpa del calabacín, los champiñones y los huevos. Finalmente rellenamos los calabacines y los cubrimos con el bechamel y los gratinamos.

MERLUZA EN SALSA VERDE

Ingredientes:

- Rodajas de merluza

- Aceite y sal
- Perejil
- Fumé de pescado
- Cebolla
- Laurel
- Ajos
- Vino blanco.

Forma de preparación. La cebolla con el aceite y la doramos junto con los ajos y el laurel. Luego le añadimos el perejil, un poco de harina para ligarlo y le echamos el fumé de pescado. A dicha salsa se le pueden poner almejas y mejillones.

En una cazuela de barro ponemos las rodajas de merluza, e hirviéndola con la salsa, la dejaremos cocer unos ocho minutos.

TARTA DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 250 grs. de almendras tostadas
- 4 huevos (yemas)

- 350 grs. de harina
- 300 grs. de azúcar
- una cucharada de canela en polvo
- un paquete de levadura
- 150 grs. mantequilla
- un bote y medio de mermelada de frambuesa
- 2 claras de huevo.

Forma de preparación. En un recipiente se introduce la harina, la canela, las yemas de huevo, el azúcar, la almendra molida y la mantequilla. Cuando está todo bien amasado le añadimos las claras montadas y lo dejamos reposar durante media hora. A continuación untamos el molde con mantequilla y harina. Extenderemos la masa en el molde procurando hacerle un borde, extendemos la mermelada sobre la masa y le hacemos unos cordones o dibujo con la masa restante. Finalmente lo introducimos en el horno a fuego moderado.



G.A.T. 820 Telefax 586470
Telex 69565 VGOR E

Calle Binicanel·la, 12 Carretera Cala Agulla, 19
Tels.: (071) 585515 - 585552 Tels.: (071) 584300 - 584017
CALA MILLOR CALA RATJADA

Viaje al fondo del mar en el submarino
transparente SEABUS desde..... 14.100 pts.
EURODISNEY-RESORT desde..... 26.240 pts.

REBAJAS DE ULTIMA HORA EXPO 92
(Salida desde Palma)
Fin de semana de viernes a domingo..... 34.900 pts.
1 día en EXPO..... 22.900 pts.
Incl. avión, traslados expo y entrada.
Del 04 al 07 Sep..... 39.900 pts.
Círculo Granada, Córdoba, Sevilla,
Expo y Portugal..... 72.000 pts.

MADRID CULTURAL. Avión + Hotel Gran Vía
3 noches..... 28.750 pts.

OFERTAS DE LARGA DISTANCIA JULIO 92

THAILANDIA..... 104.500	ORLANDO..... 109.000
EGIPTO..... 89.900	BAVARO..... 119.000
INDIA..... 99.500	GRECIA..... 43.900
CANCUN..... 97.000	TURQUIA..... 43.900
CUBA..... 99.900	LA CAPADOCIA..... 78.900
	TUNEZ..... 41.400

VIATGI MILLOR AMB VIATGES MILLOR!

**DOS POR EL
PRECIO DE UNO**

7
ANIVERSARIO

RESTAURANT Torrador Típic

Mendia Vell

DIARIAMENTE MENU

Menú n.º 1 <i>Lunes</i>	Menú n.º 2 <i>Miércoles</i>	Menú n.º 3 <i>Jueves</i>	Menú n.º 4 <i>Viernes</i>
Esquejes Palomo con col Pastre, vino, agua y café 1.500 pts.	Aros de Lomo con col Pastre, vino, agua y café 1.500 pts.	Sopas mallorquinas Cordero Mollat Pastre, vino, agua y café 1.500 pts.	Ensalada Calamar relleno Pastre, vino, agua y café 1.500 pts.
Menú n.º 5 <i>Sábado</i>	Menú n.º 6 <i>Domingo</i>	Menú Especial Navas 1.000 pts.	
Aros de Ensalada Mallorquina Pastre, vino, agua y café 1.500 pts.	Pasta Pasta de pescado romana Pastre, vino, agua y café 1.500 pts.	Esquejes Ensalada con patatas Hilado	

Todas las noches abierto el torrador grill
donde podrán comer:

ENTRANTE: LONGANIZA, BOTIFARRÓN Y «PA AMB OLI»
2º PLATO: LOMO PICANTÓN, CODORNICES, BROCHETAS,
COSTILLAS DE CORDERO, CONEJO.

Todo acompañado con guarnición, postre, vino, agua y café

1.500 pts.

Desde el 10 de enero 1992

Vea nuestra carta de

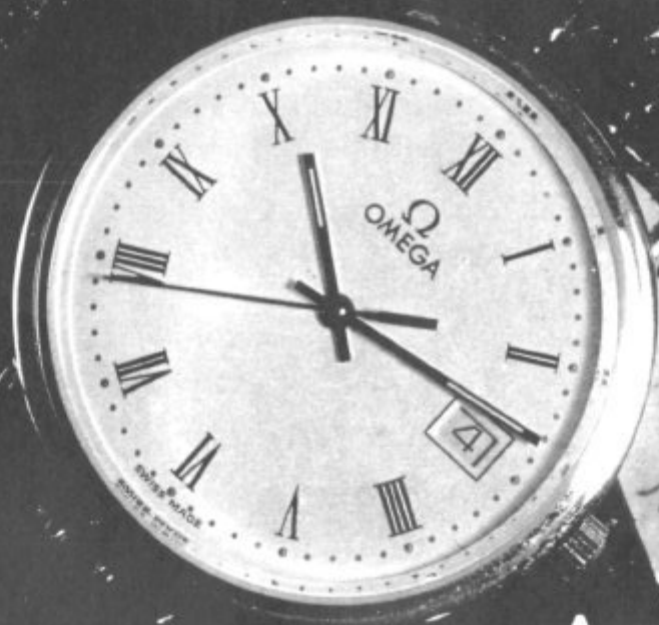
COCINA MALLORQUINA E INTERNACIONAL
con nuevos y ajustados precios
Possessió Mendia Vell

Ctra. Manacor - Porto Cristo

Teléfono 82 07 50 - 82 07 51 - 84 38 35



*Convierta su sueño
en
Oro y Brillantes*



Joyeria **Fermin**

PORTO CRISTO • MANACOR • CALA MILLOR

EN SON SERVERA

MATERIALES DE CONSTRUCCION

SERVICIO DE CONTENEDORES

PRODUCTOS QUIMICOS

TEST MALLORQUIN

TRANSPORTES

PAVIMENTOS

JARDINERAS

PINTURAS

GRANITOS

PIEDRAS

GRUAS

ETC.



ETC.

LATON

VAJILLAS

BARBACOAS

BALUSTRADAS

CRISTALERIAS

LISTAS DE BODA

OBJETOS DE REGALO

CHIMENEAS - BARBACOAS

EN CALA MILLOR